

## Niedersächsische Hochzeitssuppe

### *Hühnerbrühe*

**Zutaten:** 1 Fleischhähnchen (ca. 1.800 Gramm), 3 Liter Wasser, 1 ganze Zwiebel mit Haut, 3 ganze und geschälte Karotten, einige grüne Blätter vom Lauch, 2 Teelöffel Salz und 1 Teelöffel Pfeffer

Das Huhn gut waschen und in einem großen Topf mit allen Zutaten kalt aufsetzen. Kurz bevor es zu kochen anfängt, die Hitze auf Stufe 3 reduzieren und 1,5 Stunden köcheln lassen. Dann die Suppe kalt werden lassen und über Nacht kalt stellen.

Am darauffolgenden Tag das erstarrte Fett abnehmen sowie das Huhn und das Gemüse herausnehmen. Einige Stangen Spargel schälen und in Stücke schneiden, die Karotten längs halbieren und in Scheiben schneiden sowie etwas Lauch in feinen Streifen zusammen mit der Bullion aufkochen bis die Gemüsestücken gar sind, aber noch Biss und Farbe haben.

### *Fleischbällchen*

500 Gramm Rinderhack, 1 Zwiebel und 1 Knoblauch extra fein gewürfelt sowie Salz, Pfeffer und Ei gut vermengen und etwa 50 kleine Fleischbällchen formen. Das geht mit feuchten Händen am besten. Die Fleischbällchen in reichlich Salzwasser gar ziehen lassen bis sie oben schwimmen. Vorsichtig mit dem Schaumlöffel heraus heben, etwa zehn Minuten stehen lassen und anschließend in die Suppe geben.

### *Eierstich*

5 Eier und 120 Gramm Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, gut verrühren und in eine kleine Schüssel in ein Wasserbad geben sowie etwa 20 Minuten stocken lassen. Den Eierstich dann in die Suppe geben.

### **Schokoladenkuchen**

200 Gramm fein geriebene Blockschokolade, 4 Eier, 100 Gramm Zucker, 200 Gramm Sahne und 50 Gramm Mehl gut verrühren und in eine runde Form gießen. Den Teig dann 30 Minuten 180 Grad Ober- und Unterhitze backen. Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäuben und warm servieren. Dazu passt auch Schlagsahne sehr gut.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und natürlich guten Appetit!