

# Niedersächsische Hochzeitssuppe

FÜR 15 PERSONEN

1 Suppenhuhn à 1,5 kg  
1 kg Mett  
1,5 kg Spargel  
2 große Köpfe Blumenkohl  
15 Eier  
1 EL gekörnte Hühnerbrühe (glutenfrei)  
Porree  
Salz

## Zubereitung:

Das Suppenhuhn in 5 l Wasser ca. 2 Stunden mit Porree und ½ Esslöffel Salz kochen. Brühe passieren und mit 1 Esslöffel gekörnte Hühnerbrühe (glutenfrei) und ½ Esslöffel Salz abschmecken. Von 15 Eiern Eierstich kochen.

Zwei große Köpfe Blumenkohl in Röschen putzen. Spargel in Stücke schneiden und zusammen mit dem Blumenkohl in Salzwasser aufkochen.

Zum Schluss Spargel, Blumenkohl, heiße Mettklöße und den gewürfelten Eierstich in die heiße Brühe geben, abschmecken und alles noch einmal kurz erhitzen.



Viel Spaß  
und guten Appetit!