



## Hühnerbrühe mit wachteleiern und kleinen fleischbällchen



Categoria  
Sopas



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Wirtschaftlich



Com quem?  
Mit der Familie



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes

 50ml Gallo Erste Ernte  
2018-2019

- 1 Suppenhuhn
- 4 Wachteleier
- 100 g Hühnerfleisch, gehackt
- 50 g Möhren
- Etwas Schnittlauch
- Ein paar Rosinen
- 50g Zwiebeln
- Eine Prise grobes Salz

### Modo de preparação

1

Das Huhn zusammen mit der Zwiebeln und Salz kochen.

2

Die Wachteleier 5 Minuten kochen lassen. Die Eier schälen und beiseite stellen.

3

Aus dem Hackfleisch und den Rosinen kleine Fleischbällchen formen.

4

Die Fleischbällchen in Brühe kochen.

5

Die Möhren in kleine Würfel schneiden.

6

Sehr heiß mit ein paar Tropfen Gallo Erste Ernte und mit Schnittlauch bestreut servieren.

*Produtos utilizados*



*Gallo Erste Ernte*

*2018-2019*

Natives Olivenöl Extra Premium



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide