

Geflügelkraftbrühe mit Pilzcannelloni und Streifengemüse

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Die gute alte Geflügelkraftbrühe, bürgerlich, raffiniert

Zutaten

- Für die Geflügelkraftbrühe:
 - 2 Stück Hähnchenkeulen
 - 250 g Geflügelklein
 - 1 kleines Bund Suppengrün
 - 2 Lorbeerblätter, 3 Nelken, 3 Wacholderbeeren in einem Laschen - Teebeutel
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Einlage:
 - 50 g Möhren in dünnen Streifen
 - 50 g Knollensellerie in dünnen Streifen
 - 1 kleine Stange junger Lauch in dünnen Streifen
 - 2 El frischer, gehackter Schnittlauch
- Für die Pilzcannelloni:
 - 4 Lasagne - Blätter
 - 300 g gemischte Pilze nach Marktangebot wie: Weiße oder braune Champignons, Steinpilze, Maronen, Pfifferlinge oder Shitake
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
 - 30 g Butter
 - 50 g geriebener Parmesan
 - 2 El gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das Geflügelklein und die Hähnchenkeulen zunächst unter fließendem Wasser waschen und in ca. 2 l kochendes Wasser geben.

Schritt3

Die Platte zurückschalten, den Teebeutel dazu geben und nur noch leise ca. 45 min. mit dem Suppengrün "simmern" lassen.

Schritt4

Ev. zwischendurch abschäumen, die Keulen prüfen, heraus nehmen. Die Bouillon durch ein Küchensieb, besser ein Tuch passieren.

Schritt5

Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas geriebener Muskatnuss nachschmecken.

Schritt6

Die Gemüseeinlage in recht dünne Streifen schneiden, den Schnittlauch hacken.

Schritt7

Die Pilzcannelloni:

Schritt8

Die Lasagneblätter in reichlich kochendes Salzwasser geben und "bissfest" blanchieren. Heraus fangen, abkühlen lassen, auslegen.

Schritt9

Die Pilze nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern, in recht kleine Würfel schneiden.

Schritt10

Die Zwiebeln und den Knoblauch glasig anschwitzen, dann die Pilzwürfelchen dazu geben, salzen und pfeffern.

Schritt11

2 - 3 min. zusammen schoren lassen, die Pfanne vom Feuer nehmen und die Petersilie und dem Parmesan unterrühren.

Schritt12

Die Masse gleichmäßig auf die Lasagne Blätter streichen und aufrollen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Pilzcannelloni in etwas 3 cm hohe Stücke / Röllchen schneiden und jeweils 3 Stück p. P. in vorgewärmte Suppenteller setzen. Mit der heißen Kraftbrühe aufgießen und gehackten Schnittlauch zu Tisch geben.

Schritt15

Rezeptart: Klare Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefluegelkraftbruehe-mit-pilzcannelloni-und-streifengemuese/>