

Avocado-Creme-Suppe

Einfaches Rezept für die Camping-Küche

Zutaten für 4 Portionen:

2 Hühnerbrüste,
1 L Wasser,
Salz,
Lorbeerblatt,
Zwiebel,
3 weiche reife Avocados,
1/4 L Sahne,
2 EL trockener Sherry,
Salz, weißer Pfeffer
–Beilage: geröstetes Toastbrot .



Zubereitung :

Den Die Hühnerbrüste mit Wasser, Salz und der Zwiebel und 1 Lorbeerblatt ca. 30 Minuten kochen. Danach die Hühnerbrüste herausnehmen und würfelig schneiden.

Die Hühnersuppe wird durchgeseiht.

Die Avocados halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel bis zur Schale herausheben und pürieren. Gleich die Sahne dazu heben und in die heiße Hühnerbrühe rühren.

Nicht mehr kochen lassen sonst wird die Suppe bitter!

Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, mit Sherry abschmecken und die gewürfelte Hühnerbrüste zugeben und servieren.

Guten Appetit wünschen die Kochbären.

© WWW.KOCHBAEREN.DE