## Gelbe Hühner – Geel Heuhner Rezept für vier Personen

## WALTRAUD SCHLICHTING, Hamburg, früher Mützenow

Gelbe Hühner - Geel Hennner Rezept 1. 4 Personen 1 Suppose huhn ( had Mitzenowe / Starkower Art) 3-4 Eigelb Gewine: Salz, Zitrone, Zucher Buther and Kell f. Schwitze Zubereitung! Das Suppenbule wind und Suppengenise gar getrockt, dann abbeitelen lassen und in große Striche Derterlan (Brist und Kearlen). Aus Briter und Mell wird eine Schwitze comacht und mit Bribe zu einer Soffe Interested and Sijssone abject weeks Die Eier werden getreunt und die Sopre mur mit dem Eigelb abgesogen, danit six die gelbe Farbe behouwert. Danach dark die Sope will mehr brochen. Nach feschinack dinfer auch Rosiner on die Sope. Die Sopse wird eiter das Fleisch gegossen und servier. Gelbe Hühner waren ein Sountappericht De Hock ruter und andern Festlichte ten word als en fang Gebbe Hickner un't Sale transaffel a fereicht, aber and de Erntearbeiter ind Kartoffelsommeln, wenn auf dem Hof viele Helfe gebraucht wurden Waltrand Schlicking fel. Granzon

1 Suppenhuhn (nach Mützenower/Starkower Art)

Suppengemüse (Mohrrüben, Sellerie, Porree)

3-4 Eigelb

Gewürze: Salz, Zitrone, Zucker

Butter und Mehl für die Schwitze

## **Zube reitung**

Das Suppenhuhn wird mit Suppengemüse gar gekocht, dann abkühlen lassen und in große Stücke zerteilen (Brust und Keulen).

Aus Butter und Mehl wird eine Schwitze gemacht und mit Brühe zu einer Soße zubereitet und süßsauer abgeschmeckt. Die Eier werden getrennt und die Soße nur mit dem Eigelb abgezogen, damit sie die gelbe Farbe bekommt.

Danach darf die Soße nicht mehr kochen. Nach Geschmack dürfen auch Rosinen an die Soße.

Die Soße wird über das Fleisch gegossen und serviert.

Gelbe Hühner waren ein Sonntagsgericht. Bei Hochzeiten und andern Festlichkeiten wurde

Kartoffelsammeln, wenn auf dem Hof viele Helfer gebraucht wurden.

Waltraud Schlichting geb. Granzow

als ein "Gang" Gelbe Hühner mit Salzkartoffeln gereicht, aber auch bei Erntearbeiten und