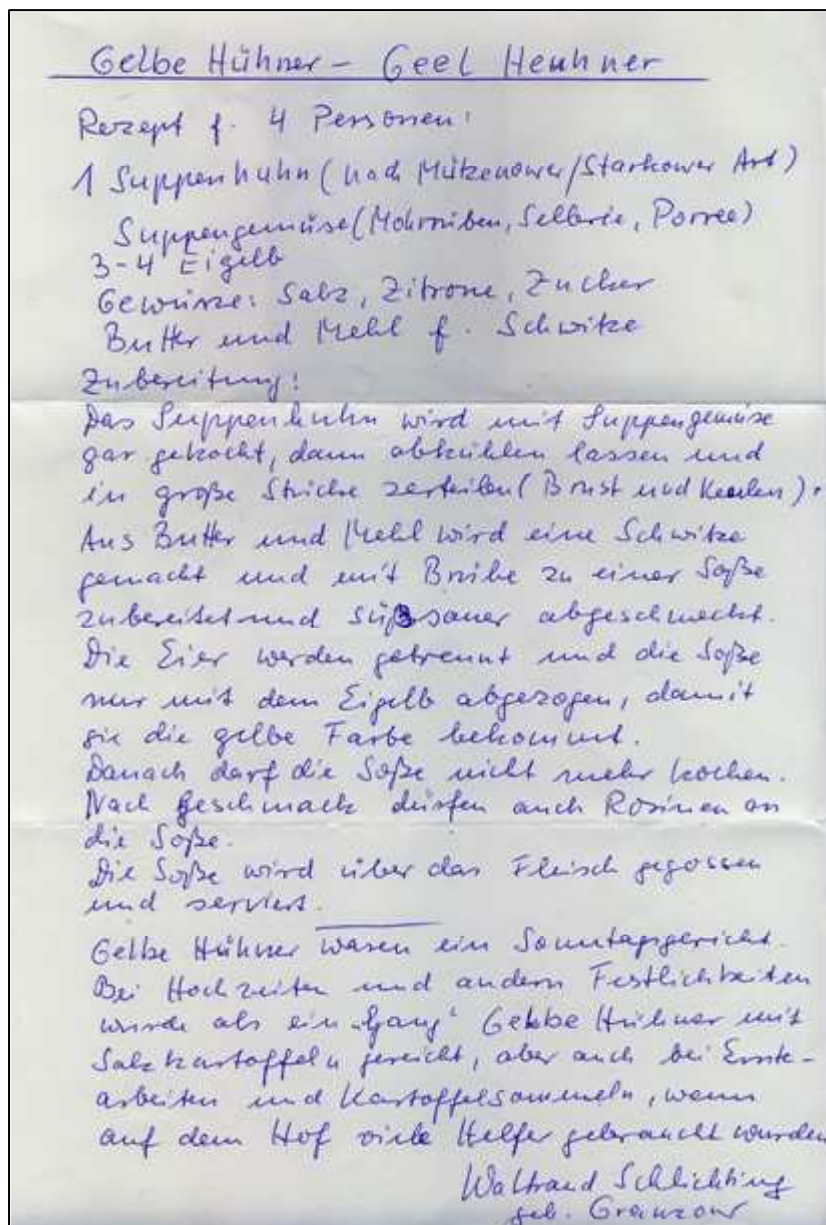


## Gelbe Hühner – Geel Heuhner Rezept für vier Personen

WALTRAUD SCHLICHTING, Hamburg, früher Mützenow



1 Suppenhuhn (nach  
Mützenower/Starkower  
Art)

Suppengemüse  
(Mohrrüben, Sellerie,  
Porree)

3-4 Eigelb

Gewürze: Salz, Zitrone,  
Zucker

Butter und Mehl für die  
Schmitze

### Zubereitung

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

Aus Butter und Mehl wird  
eine Schmitze 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 Sonntagsgesicht. Bei Hochzeiten und andern Festlichkeiten wurde als ein „Gang“ Gelbe Hühner mit Salzkartoffeln gereicht, aber auch bei Erntearbeiten und Kartoffelsammeln, wenn auf dem Hof viele Helfer gebraucht wurden.

Waltraud Schlichting  
geb. Granzow