

Stolper Heimatstube und Archiv

04.01.2020, 10:00–16:00

Regulärer Öffnungstag [Stolper Heimatstube und Archiv in Bonn-Auerberg](#)

als Veranstaltung bei [Facebook](#)

Gelbes Huhn

(Karl Heinz und Mathilde Dreifhe)



- 1 Suppenhuhn
- 1 Paket Rosinen
- 1 EL Mehl
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Schuss Sahne
- 2 TL Zucker
- Saft von 1/2 Zitrone
- Brühe vom Huhn

Zubereitung:

Huhn kochen, von den Knochen lösen, klein schneiden, Brühe f. Sauce aufbewahren
Sauce: Rosinen ausquellen lassen, erhitzen, nicht kochen, restliche Zutaten zusammen rühren, Rosinen darunter mischen, abschmecken.