

Stolper Heimatstube und Archiv

08.01.2022, 10:00–16:00

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

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.

Aufgrund der aktuellen Situation sind bis auf Weiteres Anmeldungen unbedingt erforderlich!

Entweder per eMail heimatstuben@stolp.de oder telefonisch beim Leiter [Karl-Heinz Dudszus](#).

Es gelten außerdem die Maßnahmen der Corona-Schutzverordnung des Landes NRW für Museen.

