



Zutaten:

- 1 Suppenhuhn (ca. 2,5 kg)
- 1 TL Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 kleines Stück Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine, frische Chilischote (mittelscharf)
- 1 Lauchstange
- 1 mittelgroße Sellerieknolle
- 1 Karotte
- 1 Petersilienstängel

Zubereitungszeit: 20 Min. + 90 Min. Garzeit
für 6-8 Personen – wärmt an kalten Tagen!

Hühnensuppe

Zubereitung:

Das Huhn gründlich unter fließendem Wasser abwaschen, die Fettdrüse abschneiden. Das Huhn in einen großen Topf geben, mit kaltem Wasser aufgießen. Pfefferkörner zerdrücken und zusammen mit den Lorbeerblättern zum Huhn geben. Ingwer und Knoblauch in Scheiben schneiden und dazugeben, Chilischote im Ganzen hinzufügen.

Den Lauch längs halbieren, Sellerie vierteln und Karotte längs halbieren. Die Hälfte des Gemüses sowie die Petersilienstängel zusammenbinden und mit in den Topf geben. Alles zum Kochen bringen und die Hitze so regulieren, dass die Suppe nur leicht köchelt. Immer wieder den Schaum, der sich an der Oberfläche absetzt, abschöpfen. Das restliche Gemüse in feine Streifen schneiden.

Nach 1 ½ Stunden das Huhn aus der Brühe nehmen, etwas abkühlen lassen und das Fleisch von den Knochen lösen. Das Brustfleisch beiseitelegen, ebenso das Fleisch von den Keulen. Wer möchte, kann das Fleisch aufheben und daraus Hühnerragout herstellen. Ansonsten Bruststück und Keulen in Streifen schneiden und zusammen mit dem restlichen Fleisch zur Seite legen.

Die Brühe durch ein Sieb gießen, mit Salz abschmecken. In die Brühe die Gemüsestreifen geben, kurz ziehen lassen, dann das Fleisch zugeben.



Besuchen Sie unseren Shop
<http://messerschmidt-muehlen.de/>

