

Hühnerbrühe

Zutaten:

- 1 Suppenhuhn (ca. 1,5 kg)
- 2 dicke Zwiebeln
- 4 Möhren, mittelgroß
- 1/4 Knollensellerie
- 2 Stangen Lauch
- 200 g Suppennudeln
- ca. 2 TL Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Suppenhuhn gründlich abwaschen. Zwiebeln, Möhren und Sellerieknolle schälen und in etwa 4 Stücke teilen. Lauch säubern und halbieren.

Einen ausreichend großen Suppentopf mit ca. 1,5 bis 2 Liter Wasser füllen und 2 TL Salz sowie frisch gemahlene Pfeffer dazugeben. Suppenhuhn gemeinsam mit dem Gemüse hineinlegen, so dass alles mit Wasser bedeckt ist. Suppe aufkochen lassen, Schaum abschöpfen und bei mittlerer Hitze ca. 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen.

Am Ende der Kochzeit Suppenhuhn mit dem Gemüse aus der Brühe nehmen. Huhn abkühlen lassen und von der Haut befreien. Fleisch und Möhren in mundgerechte Stücke schneiden und wieder zurück in die Brühe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln nach Packungsbeilage kochen und der Suppe hinzugeben.

Zubereitungszeit

etwa 2 bis 2,5 Stunden

Kochtipps:

Auch weitere Gewürze, wie Gewürznelken oder Pimentkörner, können die Suppe verfeinern. Kochen Sie diese von Beginn an mit.