

# Hühnersuppe von Brigitte



Rezept für 8 Portionen  
Dauer: ca. 180 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Karotten / Möhren	8 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Huhn / Hähnchen	1 Stk.
Pfefferkörner	10 Stk.
Suppenwürfel / Brühwürfel	2 Stk.

## Zubereitung:

Das Suppenhuhn zerteilen und in reichlich Wasser mit den Karotten, Petersilie, Salz und Gemüsebrühwürfel weich kochen.

Das Huhn herausnehmen, von der Haut befreien, das Fleisch von den Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden.

Suppennudeln kochen, die Karotten in Scheiben schneiden, die Suppe durch ein Sieb seihen, die Fleischstückchen und die Karottenscheiben wieder dazugeben, mit den Suppennudeln servieren.

### TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1258-Huehnersuppe-von-Brigitte.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)