

Hühnersuppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|--------|
| Knollensellerie / Bleichsellerie | 1 Stk. |
| Huhn / Hühnchen | 1 kg |
| Zwiebeln | 1 Stk. |
| Erbsen | |
| Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel | |
| Karotten / Möhren | 3 Stk. |
| Glatte Petersilie / Petersilgrün | |
| Suppennudeln / Fadennudeln | |

Zubereitung:

Einen großen Topf mit kaltem Wasser füllen, Hühnerflügel abwaschen und in den Topf geben. Den Herd auf höchste Stufe schalten.

In der Zwischenzeit die Karotten, Rüben und den Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und einfach nur in zwei Hälften schneiden, den Lauch in passende Stücke schneiden. Bei der Petersilie reicht es, wenn ihr die Blätter grob abzupft. Sobald das Wasser kocht, fängt die Suppe sehr stark zu schäumen an. Diesen Schaum unbedingt abschöpfen! Sobald das Wasser eine gewisse Trübung bekommt, Gemüse dazugeben und schwach wallend köcheln lassen.

Nach ca. 45 Minuten könnt ihr die Suppe salzen und pfeffern.

Wer will, kann die Suppe auch noch mit einem Hühnersuppenwürfel abschmecken, muss aber nicht sein.

Sobald die Suppe fertig ist, das ganze Gemüse herausheben, eventuell abseihen. Karotten, Rüben, Sellerie nochmals kleiner schneiden und wieder in die Suppe geben.

WICHTIG: Die Hühnerflügel solltet ihr unbedingt von allen Knochen und Haut befreien, ehe ihr das Fleisch zurück in die Suppe gebt.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-490-Huehnersuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at