

Klassische Hühnersuppe

Die Mutter allen Comfort-Foods ist diese klassische Hühnersuppe. Hilft bei Kälte, Erkältung, Stress, oder einfach nur so. Kauft das glücklichste Huhn das ihr finden könnt, dann schmeckt sie noch besser!

- 1** Huhn, Suppenhuhn, ohne Innereien, ca. 1,5-2 kg
- 6** Karotten
- 1/2** Sellerie, Knollensellerie, nicht Stangen
- 1** Bund Petersilie
- 2** Stangen Lauch
- 1,5** EL Salz
- 1/2** EL Pfeffer
- 1** Lorbeerblatt
- 250 g** Suppennudeln, Buchstaben, kleine Muscheln oder Gabelspaghetti... was ihr am besten findet

Method

1. Das Huhn abspülen und in einem Topf mit 3-4 Litern kaltem Wasser und 2 EL Salz aufsetzen. Gemüse waschen. 4 Karotten, die Hälfte des Sellerie, 1/2 Bund Petersilie und eine Lauchstange grob schneiden (Schälen ist nicht nötig) und zum Huhn geben.

Wenn alles einmal ordentlich aufgeköcht ist das Lorbeerblatt dazugeben, mit Pfeffer würzen, Hitze reduzieren und langsam bei milder Hitze abgedeckt 3 Stunden kochen lassen.

2. Nach den 3 Stunden alles durch ein Sieb geben. Suppe auffangen, zurück in den Topf geben und Hitze wieder hochdrehen. Etwa 1/2 Stunde bei offenem Deckel einkochen.

In dieser Zeit das verbleibende Gemüse schälen und klein würfeln. In die Suppe geben, Hitze wieder reduzieren und weitere 20 Minuten im offenen Topf kochen.

3. Das Fleisch etwas abkühlen lassen, auslösen und würfeln. Das ausgekochte Gemüse entsorgen. In einem separaten Topf die Nudeln al dente kochen.

4. Die Suppe noch einmal final mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren mit Nudeln und Fleischwürfeln anrichten.



Servings/Yield

6 servings

Cuisine

European : Western : German

Difficulty



