



Hühnersuppe

Zutaten

(Für ca. 4 Personen)

- Halbes Suppenhuhn
- 1 Gemüsebund
(Karotte, Porree,
Sellerie, Zwiebel)
- Tee-/Gewürzsieb
- 1 EL Pfeffer
- 1/2 TL Piment
- 2 Nelken
- etwas Chili
- 2 EL Salz
- 1 Lorbeerblatt
- Buchstabennudeln
(Menge nach Wahl)

Zubereitung

1. Zwiebel halbieren und mit der Schnittseite in einer Pfanne scharf anbraten, bis sie braun wird.
2. Gewürzsieb mit Pfeffer, Piment, Nelken und Chili füllen. Wasser, Salz, Gemüse im Ganzen, Lorbeerblatt und Gewürzsieb in einen Topf geben. Das Suppenhuhn hinzufügen (Achtung: dieses sollte mit Wasser bedeckt sein).
3. Danach das Ganze zum Kochen bringen. Sobald Schaum auf dem Wasser entsteht, diesen mit einer Kelle vorsichtig herausnehmen. Nun eine Stunde lang auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Derweil die Buchstabennudeln al dente kochen.
4. Das Huhn, Karotten und Sellerie aus dem Topf nehmen und auskühlen lassen. Die Brühe durch ein feines Sieb gießen.
5. Haut und Knochen vom ausgekühlten Huhn entfernen. Danach Suppenhuhn und Gemüse in gleichmäßige Stücke schneiden. Das Ganze wieder in die Brühe geben.
6. Die Suppe mit Buchstabennudeln servieren und genießen. Guten Appetit!

