

Hühnersuppe / Hühnerbrühe



Zutaten für 3-4 Personen:

1 Huhn (normales Huhn, nicht Suppenhuhn), mindestens 1 kg, besser 1,2-1,5 kg
1/2 Gemüsezwiebel
1/2 Stange Lauch
1 größere Scheibe Sellerie
1-2 große Karotten
1 Knoblauchzehe
1/2 Bund glatte Petersilie
2 Lorbeerblätter
5 Pimentkörner
10 Pfefferkörner
2 TL Salz (gehäuft)
50 g Champignons (optional)
1,5 l kaltes Wasser

1. Zwiebel halbieren und in einem größeren Topf ohne Fett bräunen.
2. Huhn in kleine Stücke teilen, alle Stücke unter kaltem Wasser waschen.
3. Gemüse putzen und grob teilen.
4. Hühner Teile und alles Gemüse in den Topf geben. Mit ca. 1,5 l kaltem Wasser aufgießen.
5. Langsam zum Kochen bringen. Immer wieder Schaum abschöpfen.
6. Mindestens zwei Stunden köcheln lassen.
7. Nach etwa einer Stunde die Gewürze zugeben.

8. Abgießen bzw. abseihen oder mit Sieb und Schöpflöffel Brühe entnehmen.
9. Zum Servieren als Suppe das Hühnerfleisch auslösen, klein schneiden und portionsweise auf Suppenteller verteilen. Nach Geschmack auch noch Gemüsestückchen mit servieren. Mit sehr heißer Suppe aufgießen.
10. Für eine Hühnerbrühe alles durch ein sehr feines Sieb gießen.

Hinweise:

Übrig gebliebenes gekochtes Hühnerfleisch verwendet man z.B. für einen Hähnchensalat.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 150 min, Suppen, Fleisch, Geflügel, Huhn, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2024