

Schnelle Hühnersuppe



Zutaten für vier Personen:

3-4 Hähnchenschenkel (ca. 800-1000 g)
1 EL neutrales Öl
1-2 Karotten
1 Zwiebel oder 1/2 Gemüsezwiebel
eine größere Scheibe Knollensellerie
1/2 Stange Lauch
50 g Champignons (optional)
2 Lorbeerblätter
10 schwarze Pfefferkörner
5 Pimentkörner
2 TL Salz
1 Bund glatte Petersilie (optional)

1. Hähnchenschenkel teilen, waschen und trocknen. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze auf allen Seiten anbraten.
2. Inzwischen Zwiebel teilen und im Topf ohne Öl bräunen. Geputztes Gemüse grob würfeln und ebenfalls ohne Öl kurz anbraten.
3. Angebratene Hähnchenteile zugeben und mit Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist. Dann etwa eine Stunde leise sieden lassen. Den aufsteigenden Schaum immer wieder abschöpfen.
4. 30 Minuten vor dem Ende die Gewürze zugeben.
5. Probieren, eventuell mit gekörnter Brühe verstärken. Hühnerteile herausnehmen



und auslösen, klein schneiden und auf die Suppenteller verteilen.
6. Suppe abseihen oder mit Schöpflöffel entnehmen und sehr heiß über das ausgelöste Hühnerfleisch gießen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Suppen, Huhn, deutsch

Rezept und Foto: Walter Stand 12.01.2023