

Hühnersuppe im Instant Pot (Pressure cook)



Zutaten für 5-6 Personen:

1 Karkasse eines Huhns (ohne Brüste, ev. auch ohne Schenkel)
1 Gemüsezwiebel
2-3 mittelgroße Karotten
1 Scheibe Sellerie
1 Stück Lauch
10 Stängel frische Petersilie
50 g Champignons (optional)
getrocknete Shitake Pilze (opt.)
2-3 Knoblauchzehen
3 Lorbeerblätter
5 Pfefferkörner
5 Pimentkörner
5 Wacholderbeeren
1 EL Sojasauce (optional)
1 geh. TL Gemüsebrühpulver
1,5-2 L Wasser

Besondere Hilfsmittel:

großer Siebeinsatz für den Instant Pot

1. Die Karkasse in kleinere Stücke teilen. Zwiebel längs teilen, sie muss nicht geschält werden. Karotten schälen und in dickere Scheiben schneiden, Sellerie putzen und grob würfeln. Lauch längs halbieren und waschen. Knoblauchzehen anquetschen.

2. Gemüse, das mitgegeben werden kann, wie Karotten und Sellerie, unter dem Sieb platzieren. Eventuell auch einen Teil der Schenkel unterhalb platzieren.

3. Den Rest und die Gewürze in den Siebeinsatz geben. 1,5 - 2 L Wasser zugießen.

4. Deckel und Ventil vorschriftsmäßig schließen. Auf *Pressure Hi* schalten, Zeit auf 30 min einstellen. Nach Zeitablauf mindestens 30 min warten, dann vorsichtig den verbliebenen Dampfdruck ablassen und Deckel vorsichtig öffnen.

5. Innentopf mit Küchenschuhen herausnehmen. Siebeinsatz herausheben und in eine Schüssel stellen (Achtung: das tropft).

6. Hühnerfleisch von den Knochen lösen, die gewünschte Menge zerkleinern und in die Suppe zurückgeben.

7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nur bei

Bedarf mit gekörnter Hühnerbrühe nachwürzen.

Hinweise:

Die mit Haut ausgelösten Hühnerbrüste und eventuell einen Teil der Schenkel behält man für andere Gerichte zurück.

Übrig gebliebenes ausgelöstes Hähnchenfleisch kann man gut für Hähnchensalate verwenden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Suppen, Grundrezepte, Brühen, Fleisch, Geflügel, Huhn, international

Rezept und Foto: Walter Stand 19.02.2024