

Hühnersuppe (2)



Zutaten:

Reste von 4 Hähnchenkeulen mit Bruststück (ca. 1200 g) nach dem Herausschneiden von Stückchen für 3 Hähnchenspieße

1 Gemüsezwiebel
1 Stange Lauch
ein Scheibe Sellerie
2 große Karotten
1 Knoblauchzehe
1/3 Bund glatte Petersilie
10 Pfefferkörner
6 Pimentkörner
2 TL Salz (gehäuft)
2 Lorbeerblätter
kaltes Wasser

1. Zwiebel abziehen, halbieren und in einem 2 L fassenden Edelstahltopf an der Schnittfläche ohne Fett bräunen.
2. Reste der Hähnchenkeulen unter kaltem Wasser waschen, eventuell nochmals teilen. Gemüse putzen und in grobe Stückchen schneiden.
3. Hühnerteile (ohne Haut, wenn die Suppe mager sein soll) und alles Gemüse und die Gewürze in den Topf geben. Mit kaltem Wasser aufgießen bis alles bedeckt ist.
4. Langsam zum Kochen bringen. Immer wieder Schaum abschöpfen.

5. Mindestens zwei Stunden köcheln lassen.

6. Hühnerfleisch von den Knochen ablösen, Knochen, Knoblauchzehe, Petersilie, Lorbeerblatt und Pfefferkörner entfernen.

7. Alternativ dazu die Suppe abgießen und die gewünschten Einlagen wieder dazutun. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell Maggi bereitstellen.

Hinweise:

Eventuell mit gekörnter Brühe verstärken, ist aber meist nicht nötig.

Wenn man abends die Hähnchenspieße macht, kann man die Suppe am nächsten Mittag oder Abend essen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 140 min, Suppen, Huhn, deutsch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter Stand 09.01.2023