

# Hühnersuppe mit Pilzen



## Zutaten für vier Personen:

6 Hähnchen Oberschenkel  
(oder 4 ganze Hähnchen-  
schenkel)

1/2 Gemüsezwiebel

1 Knoblauchzehe

1/4 Lauch

ein Scheibe Knollensellerie

2 kleinere Karotten

1/4 Bund Petersilie

1-2 TL Salz

10 Pfefferkörner

2 Lorbeerblätter

6 Pimentkörner

150 g Champignons

1-2 Frühlingszwiebeln

50 g eiskalte Butter

1. Die Gemüsezwiebel halbieren und auf der Schnittfläche in einem Edelstahltopf ohne Fett bräunen.  
2. Den Lauch längs halbieren und sorgfältig waschen. Den Sellerie und die Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden. Petersilie waschen und abschütteln. Knoblauchzehe mit der Schale halbieren.  
3. Hähnchenteile waschen und die Haut abziehen. Mit der Zwiebel und den anderen Gemüsestücken mit kaltem Wasser in einem großen Topf aufgießen, sodass Hähnchenteile und Gemüse bedeckt sind.

Salz, Pfefferkörner und Lorbeerblatt zugeben.

4. Aufkochen lassen und mindestens 90 Minuten sanft köcheln lassen.

Immer wieder, vor allem am Anfang, den Schaum abschöpfen.

5. Das Ganze dann durch ein Sieb in einen anderen Topf seihen. Hühnerfleisch auslösen und in kleine Stücke schneiden. Gemüsestückchen nach Geschmack ebenfalls umfüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Frühlingszwiebeln putzen und schräg in Ringe schneiden. Pilze schälen und in Scheiben schneiden. Zugeben und einige Minuten köcheln.

## Hinweise:

Bei Tisch Butterflöckchen auf Eis bereitstellen, die jeder Gast selbst in seine Suppe einrührt.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Suppen, Fleisch, Geflügel, Huhn, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 10.01.2023