Selbstgemachte Hühnersuppe

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Saison: Ganzjährig Für: Keine Angaben

Verfasst von: Magdalena Gumpold

Zutaten

1	Suppenhuhn
2	Zwiebel
1/2 TL	Pfefferkorn
3	Gewürznelken
1 TL	Salz
2	Lorbeerblätter
2	Karotten
150 G	Knollensellerie
3	Stangen Staudensellerie
2	Zweige Liebstöckel
1/2	Stangen Lauch
4	Zweige Petersilie

Zubereitung

1. 1 Suppenhuhn unter kaltem Wasser abbrausen. Falls noch am Huhn vorhanden, sollte am Schwanz die Fettdrüse (Bürzel) mit einem scharfen Messer entfernt werden. Keulen und Flügel mit Küchengarn an den Körper binden, damit das Huhn beim Kochen nicht zerfällt.
2. 2 Zwiebeln mit Schale waagerecht halbieren und in einem großen Topf ohne Fett auf der Schnittfläche stark anrösten. Das gibt der Suppe Farbe.
3. Vorsichtig 3 l kaltes Wasser angießen und das Huhn hineinlegen. Brühe aufkochen lassen und den sich bildenden Schaum abschöpfen – er macht sonst die Suppe trüb.
4. 0,5 TL Pfefferkörner, 3 Gewürznelken, 1 TL Salz und 2 Lorbeerblätter dazugeben. Hitze reduzieren und das Huhn 2 Stunden köcheln.
5. Inzwischen 2 Karotten, 150 g Knollensellerie, 3 Stangen Staudensellerie, 0,5 Stange Lauch, 2 Zweige Liebstöckel, 4 Zweige Petersilie waschen, putzen bzw. schälen und mit Küchengarn zu einem Bündel binden.
6. Nach etwa 60 Minuten Kochzeit das Gemüse-Bouquet zum Huhn geben. Nach Ablauf der Garzeit Suppenhuhn und Gemüse aus der Brühe heben.
7. Vom Huhn die Haut entfernen und das Fleisch von den Knochen zupfen. Fleisch mundgerecht zerteilen. Gemüse klein würfeln und wie das Hühnerfleisch in tiefe Teller verteilen.

8. Ein Sieb mit einem sauberen Stoff- bzw. Passiertuch auslegen (oder ein besonders feines Sieb verwenden) und die Brühe durchs Sieb in einen anderen Topf gießen (passieren). Brühe noch mal aufkochen, mit Salz abschmecken. Die Suppe kochend heiß über Huhn und Gemüse in die Teller schöpfen. Suppe mit etwas frisch gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.