

Hühnersuppe

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



Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

1	Suppenhuhn
500 G	Wurzelwerk
0,5 STUECK	Lauch
1	Zwiebel
	Salz
EINIGE	Pfefferkörner
	Lorbeerblatt
	Liebstöckel
EINIGE	Petersilienstängel
150 G	Suppennudeln
	Schnittlauch zum Bestreuen

Zubereitung

1. Suppenhuhn abwaschen, in einen passenden Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen.
2. Den aufsteigenden Schaum abschöpfen.
3. Gemüse und Gewürze zugeben und die Suppe auf kleiner Flamme köcheln, bis das Suppenhuhn weich gegart ist.
4. Ich koche die Suppe mindestens drei Stunden.
5. Die Hühnersuppe wird mit kernig gekochten Suppennudeln, Wurzelgemüse und ausgelöstem Fleisch serviert.

Wurzelwerk besteht aus: Karotten, Pastinaken, Sellerie, Petersilienwurzel