



Hähnersuppe

Zeit gesamt
2h 40min



Zubereitungszeit
40min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Suppengemüse	2 Bund
Suppenhuhn	1 St.
Lorbeerblätter, getrocknet	2 St.
Salz	1 EL
Suppennudeln	150 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, mittlerer Topf, großer Topf mit Deckel, Sieb

1. Zwiebel mit Schale halbieren (die Schale gibt der Brühe eine goldgelbe Farbe). Suppengemüse waschen und ggf. schälen. Jeweils die Hälfte der Gemüestücke in grobe, ca. 2 cm große Stücke schneiden.
2. Suppenhuhn gründlich waschen und mit dem grob geschnittenen Suppengemüse, den Zwiebelhälften und Lorbeerblättern in einen großen Topf geben. Mit ca. 2 l kaltem Wasser auffüllen (das Huhn muss bedeckt sein). Die Suppe bei mittlerer Hitze zugedeckt langsam zum Kochen bringen.
3. Sobald die Suppe kocht, die Hitze reduzieren. 1 EL Salz zugeben und ca. 2 Std. sanft köcheln lassen.
4. Übriges Suppengemüse in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden.
5. Nach Ende der Garzeit das Huhn aus der Suppe nehmen und auf einem Teller etwas abkühlen lassen. Brühe durch ein Sieb in einen mittleren Topf gießen. Hühnerfleisch mit einer Gabel von den Knochen lösen und je nach Größe in mundgerechte Stücke zupfen. Brühe im Topf erneut aufkochen.
6. Hühnerfleisch mit dem klein gewürfelten Suppengemüse und den Suppennudeln in den Topf geben und ca. 5 Min. köcheln, bis Gemüse und Nudeln bissfest sind. Die Suppe mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und anschließend servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Eine leckere Nuance bekommt die Suppe durch etwas Basilikumöl. Dafür die Blättchen von einem halben Topf Basilikum abzupfen, waschen, gut trocken tupfen und

hacken. Mit ca. 3 EL Olivenöl pürieren und leicht salzen. Suppe vor dem Servieren damit beträufeln.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1011 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	59 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	78 g