

Hühnersuppe

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 Suppenhuhn
2 Stange(n) Porree
300 g Möhren
200 g Knollensellerie
2 Gemüsezwiebeln
100 g Petersilienwurzel
3 Lorbeerblätter
3 Nelken
4 Wacholderbeeren
8 schwarze Pfefferkörner
300 g Erbsen, TK
150 ml Sahne
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

Hühnersuppe ist was ganz Besonderes für mich. Ich erinnere mich daran, dass ich beim Ausfüllen der Freundebücher in der Kategorie "Lieblingsessen" ganz stolz Hühnersuppe eingetragen habe. Meine Uroma Löttchen hat sie immer extra für uns gekocht, wenn wir zu Besuch kamen. Dafür ging sie auf den Markt, kaufte ein ordentliches **Suppenhuhn** und stellte sich dann mit viel Liebe und Leidenschaft trotz Rückenschmerzen und

sonstiger Wehwechen an den Herd.

Denn eins stand bei ihr fest: Es muss was Vernünftiges geben für die Kinder! Zunächst waren meine Schwester und ich der Suppe gegenüber sehr abgeneigt, als wir sahen, wie **viel Gemüse** in dem Topf landete. Doch als wir sie dann dampfend vor uns in den Suppenschüsseln rochen, war es um uns geschehen - das Lieblingsessen stand auf dem Tisch.

- 1 -

Suppenhuhn abwaschen und trocken tupfen. In einen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen, bis das Huhn vollständig bedeckt ist. Gemüse waschen und schälen. Porree, Wurzelpetersilie und Möhren in ca. 2 cm dicke Ringe schneiden. Gemüsezwiebeln und Knollensellerie würfeln. Petersilie waschen und fein hacken.

- 2 -

Einen Teil des Gemüses als Einlage beiseitestellen, den Rest gemeinsam mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren und Nelken ebenfalls in den Topf geben.

- 3 -

Bei mittlerer Hitze ca. 1,5 Stunden köcheln lassen. Wenn zu viel Flüssigkeit verdampft, wieder etwas Wasser nachgießen, sodass das Huhn vollständig bedeckt ist. Dabei den aufsteigenden Schaum immer wieder mit einem kleinen Sieb abnehmen.

- 4 -

Suppenhuhn aus dem Topf nehmen und leicht abkühlen lassen. Anschließend die Haut entfernen und das Fleisch vom Knochen trennen. Fleisch in einzelne Faser zupfen.

Hühnersuppe

- 5 -

Brühe durch ein Sieb passieren und in einem zweiten Topf auffangen. Einlagegemüse und Hühnerfleisch hinzugeben, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Sahne und Erbsen dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren.