

## Schnelle Hühnersuppe ohne Nudeln

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

500 ml Geflügelfond  
500 ml Gemüsebrühe  
2 Möhren  
1 kleines Stück Knollensellerie  
1/2 Stange Porree  
1 Hähnchenbrustfilet  
2 Esslöffel Pflanzenöl  
1 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer

An manchen Tagen wünscht man sich nichts sehnlicher, als eine heiße Hühnersuppe von Mama oder Oma. Wenn es aber eigentlich schnell gehen muss und weder Mama noch Oma in Reichweite sind, gelingt diese schnelle Variante des Suppenklassikers auch mit einfachen Mitteln heiß und köstlich.

- 1 -

Geflügelfond in einen kleinen Topf gießen und auf mittlerer Stufe erhitzen. Hähnchenbrustfilet waschen und 10-15 Minuten im heißen Fond gar ziehen lassen.

- 2 -

Möhren und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Porree putzen, halbieren und in Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse 5 Minuten anschwitzen, dabei immer wieder umrühren. Mit Gemüsebrühe ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Hähnchenbrustfilet aus dem Fond nehmen. Ausgetretenes Eiweiß und Fett mit einer Kelle von der Oberfläche des Fonds abschöpfen. Geflügelfond in den Topf zum Gemüse gießen.

- 4 -

Hähnchenbrustfilet mit zwei Gabeln auseinanderzupfen und zum Gemüse in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie garnieren.