

Klare Hühnerbrühe aus dem Slow Cooker

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

8
Std.

NIVEAU



Auf Stufe 1 (Low) für 8-10 Stunden, oder auf Stufe 2 (High) für 4-5 Stunden köcheln lassen.

- 3 -

Die ausgekochten Hühnerenteile, die Zwiebel und die Knoblauchzehen mit einem Schöpflöffel aus der Brühe entfernen. Diese gegebenenfalls kaltstellen, um die (geringe) Menge Fett, die sich dadurch an der Oberfläche absetzt, zu entnehmen. Dann ist die Brühe einsatzbereit, bzw. sie kann in geeigneten Behältern für eine spätere Verwendung eingefroren werden.

Zutaten für 1,5 Liter

1 kg Hühnerflügel (roh)
2 l Wasser
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Teelöffel Salz

Karotten, Sellerie, Lauch, Lorbeerblätter, Pfeffer... natürlich kannst du alles Mögliche für eine gute Hühnerbrühe verwenden. Dieses Rezept kommt mit exakt 5 Zutaten aus, ist ebenso simpel wie perfekt und eine wunderbare Basis für eine Vielzahl von Gerichten. Im Slow Cooker erhält die Brühe obendrein einen noch intensiveren Geschmack.

- 1 -

Die Zwiebel kleinhacken, die Knoblauchzehe zerdrücken und zusammen mit den Hühnerflügeln in den Slow Cooker geben. Mit dem Wasser auffüllen und etwas Salz hinzufügen. Deckel schließen.

- 2 -