

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Hühnerbouillon

Stichworte: Bouillon, Grundrezept, Huhn, Suppe, Geflügel

1	Suppenhuhn,	4	Liter Wasser,
2	Karotten,	2	Nelken,
1/4	Wirsing,	1	Lorbeerblatt,
1/4	Sellerieknolle,	6	Pfefferkörner,
2	Lauch,		Salz,
2	Zwiebeln,		Muskatnuss

Das Huhn mit dem Gemüse und den Gewürzen in kaltem Wasser aufsetzen und zum Sieden bringen.

Die Hitze reduzieren und langsam 3 Stunden köcheln lassen.

Die Suppe abseihen und mit Salz und Muskatnuss würzen.