

Suppen Rezepte

Hühnersuppe Klassisch

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fleisch, Geflügel, Suppe, Huhn, Gemüse, Gewürze

5	Hühnerkeulen à 225 g	Salz
1	Gemüsezwiebel	400 g Knollensellerie
1	Lorbeerblatt	400 g Möhren
1	Nelke	150 g Lauch
1/4 Pack.	Buchstabennudeln	300 g weißer Spargel
10	schwarze Pfefferkörner	150 g Erbsen, tiefgefroren

150 g Sellerie, 150 g Möhren und Lauch putzen, grob würfeln und in den Topf geben. Alles bei mittlerer Hitze offen 45 Minuten sanft kochen lassen, Lorbeer und Nelke dazugeben.

Die Keulen gut kalt waschen. In einen Topf geben und mit 2,5 l gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Gründlich abschäumen (Schaum mit einem Sieb oder einer Schaumkelle abschöpfen).

Inzwischen die Zwiebel ungeschält halbieren und in einer Pfanne auf den Schnittflächen bei hoher Hitze ohne Fett kräftig schwärzen und in die abgeschäumte Brühe geben. 15 Minuten sanft kochen, dabei wenn nötig abschäumen.

Restlichen Sellerie, und Möhren putzen und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Spargel schälen, holzige Enden abschneiden und die Stangen in Stücke schneiden. Die Keulen aus der Suppe nehmen. Die Haut entfernen und das Fleisch von den Knochen lösen. In 2 cm grosse Würfel schneiden und beiseite legen. Die Suppe durch ein Sieb in einen zweiten Topf geben, das gewürfelte Gemüse darin bei mittlerer Hitze 8 Minuten kochen. Nun das Fleisch, den Lauch, Spargel, Erbsen und die Buchstabennudeln hinein geben, durchziehen lassen und servieren.