Klassische Hühnersuppe

Die klassische Hühnersuppe wird als altes Hausmittel bei Erkältungen geschätzt. Außerdem schmeckt sie lecker und ist mit diesem Rezept einfach nachzukochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 2,3 h

Gesamtzeit: 2,7 h

Zutaten

2 EL	Fett
400 g	Nudeln
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Salz
2 Bündel	Suppengrün
1 Stk.	Suppenhuhn

Zubereitung

1. Die **klassische Hühnersuppe** kann man nach Belieben abwandeln. Das Suppenhuhn zunächst gründlich waschen, in einen Topf mit reichlich kaltem Salzwasser geben, zum Kochen bringen und um die 90 Minuten lang auf niedriger Stufe köcheln lassen.

2. Während der Garzeit das Gemüse gründlich waschen und vorbereiten. Sellerie und Karotten würfeln, Lauch in Ringe schneiden. Petersilie waschen und fein hacken. Nach der Garzeit das Huhn aus der Suppe nehmen, vom Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden.

3. In einem weiteren Topf das Fett heiß werden lassen und das Gemüse darin anbraten, mit der Brühe ablöschen und zum Kochen bringen. Die Nudeln zufügen. Weitere 30 Minuten köcheln lassen.

4. Zum Schluss das Fleisch wieder in die Suppe geben und mit Pfeffer und Salz abschmecken, gegebenenfalls weitere Gewürze wie Curry oder Chili zugeben. Mit der gehackten Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

An kalten Tagen oder bei Erkältungen wärmt die klassische Hühnersuppe angenehm auf. Neben Suppengrün eignen sich fast alle weiteren Gemüsesorten als Zutat. Je nach Saison kann man Brokkoli, Kohlrabi, Blumenkohl etc. verwenden und der Suppe so jedes Mal eine andere Geschmacksnote geben.