Einmachsuppe

Die meisten kennen die Einmachsuppe noch aus Kindertagen. Lecker und wohl bekömmlich. Auch als Hausmittel bei Bauchschmerzen und Unwohlsein. Aber auch bei Gästen sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

0.5 Stk.	Suppenhühner (mit Innereien)
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Lauch
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Liebstöckel
2 Scheiben	Sellerie
1 Stk.	Zwiebel
1 l	Wasser
	Pimentkörner
	Pfefferkörner
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss (frisch gerieben)
2 EL	Butter
2 EL	Mehl

Zubereitung

1. Für die **Einmachsuppe** zuerst den Lauch schälen, abwaschen und in Ringe schneiden. Die Petersilie abwaschen, trocken schleudern, danach abzupfen. Den Sellerie schälen in Stücke schneiden und die Karotte schälen, ebenfalls in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und halbieren. Diese nun mit der Schnittseite nach unten in einer kleinen Pfanne golden rösten und dann zusammen mit dem gesamten Wurzelwerk, dem Huhn, Pfeffer und Pimentkörner in einen großen Topf geben. Das Huhn nun mit Wasser bedecken und im geschlossenen Topf

aufkochen. Wenn das Wasser sprudelt, den Deckel wieder abnehmen. Um eine klare Suppe zu erhalten, den Schaum immer wieder abschöpfen.

2. In der Kochzeit die frische Petersilie waschen, trocken schleudern, fein hacken und zur Seite stellen.

3. Nach circa 1,5 Stunden den Topf vom Herd nehmen, das Huhn herausnehmen und die Suppe durch ein Sieb gießen, danach das Fett abschöpfen.

4. Nun das Suppenhuhn vom Knochen lösen und die Haut abziehen. Das Fleisch in kleine mundgerechte Stücke schneiden.

5. Die klare Brühe abermals erhitzen. Währenddessen in einem extra Topf Butter schmelzen und Mehl einrühren. Die helle Einbrenn mit etwas Suppe aufgießen. Und alles zusammen abermals unter die Suppe rühren. Die Hitze runterschalten und circa 10 Minuten köcheln lassen.

6. Danach das Hühnerfleisch wieder zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

7. Zum Schluss die Petersilie zugeben, oder als Deko oben drauf streuen.

Tipp

Bröselknödel sind die passende Beilage für die Einmachsuppe. Kinder lieben die Suppe auch mit Erbsen. Dazu tiefgekühlte Erbsen mit in die Suppe geben und warm werden lassen.