Hühner-Einmachsuppe

Die Hühner-Einmachsuppe ist ein kräftiges und wärmendes Gericht zur kalten Jahreszeit. Das köstliche Suppen-Rezept stammt aus Omas altem Kochbuch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

0.5 Stk.	Hühner (mit Innereien oder Hühnerklein)
1 Bund	Suppengrün (Karotte, Sellerie, Wurzelpetersilie))
1 Handvoll	Liebstöckel (fein gehackt)
3 Stk.	Gewürznelken
1 TL	Frischen Zitronensaft
1 l	Wasser
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Butter
2 EL	Mehl
200 ml	Wasser
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Hühner-Einmachsuppe das Suppengemüse waschen, putzen und in Stücke schneiden. Das Suppenhuhn zerlegen.

2. Das Gemüse, Hühnerteile, Gewürznelken, gehacktes Liebstöckl und Zitronensaft in einen Kochtopf geben und mit Wasser aufsetzen. Etwa 45 Minuten weich garen lassen.

3. Die Zwiebel fein hacken, in geschmolzener Butter kurz anrösten und mit Mehl stauben, rösten bis die Einmach Farbe annimmt. Wasser zugießen und glattrühren.

4. Die Suppe abseihen und auffangen. Die Einmach in die abgeseihte Hünhersuppe versprudeln. Das Fleisch zugeben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Zur **Hühner-Einmachsuppe** schmecken Bröselknödel, wie man die zubereitet siehst du hier.

Tipp

Die Einmachsuppe mit gehackter Petersilie bestreuen und mit einem kleinen Schuss Weißwein verfeinern.