Hühnernudelsuppe

Die klassische Hühnernudelsuppe schmeckt der ganzen Familie. Mit diesem Rezept gelingt die klare gesunde Suppe bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

500 g	Hühnerfleisch
1 Bund	Suppengrün
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Gewürznelke
350 g	Suppennudeln
	Salz
	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (frisch gerieben)

Zubereitung

1. Für die **Hühnernudelsuppe** das Hühnerfleisch waschen, in einem Kochtopf mit Wasser bedecken, erhitzen und etwa 40 Minuten köcheln lassen.

2. Das Suppengrün waschen und putzen, in grobe Stück schneiden. Die Zwiebel schälen, das Lorbeerblatt mit der Gewürznelke daran befestigen. In den Topf geben und weitere 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln.

3. Das Hühnerfleisch aus der Suppe heben, das Fleisch von den Knochen lösen und in kleine mundgerechte Stücke schneiden.

4. Die Nudeln laut Packungsanweisung kochen und abgießen. Zur Suppe geben, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und servieren.

Tipp

Die Hühnernudelsuppe mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.