

Hühnersuppe-Grundrezept

Mit dem Grundrezept für Hühnersuppe ist man für die Erkältungszeit bestens gerüstet. Dieses Rezept stammt aus der Steiermark.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

0.5 Stk.	Suppenhühner
150 g	Wurzelwerk
2 Stk.	Lorbeerblätter
4 Stk.	Pfefferkörner
2.5 l	Wasser
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Für das Grundrezept der Hühnersuppe das zerteilte Suppenhuhn und die Innereien gut waschen und kurz mit heißem Wasser überbrühen. Dann in einen großen Topf mit kaltem Wasser aufstellen und erhitzen.
2. Wurzelgemüse schälen, putzen und in kleine Scheiben und/oder Würfel schneiden. Zusammen mit den Lorbeerblättern und Pfefferkörnern in das Wasser geben und alles 2,5-3 Stunden kochen lassen.
3. Abseihen und das Hühnerfleisch mit den Innereien mit kaltem Wasser abschrecken, von den Knochen lösen und klein schneiden. Hühnersuppe weiter köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit auf ca. 1 Liter reduziert hat.
4. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Nach Belieben das Hühnerfleisch wieder in die Suppe geben (oder für ein anderes Gericht verwenden) und mit der Suppe servieren.

Tipp

Wenn von diesem Grundrezept für Hühnersuppe nur die reine Suppe gebraucht wird, kann das Hühnerfleisch auch für Geflügelreis, Geflügelsalat oder andere Gerichte verwendet werden.