Hühnersuppe mit Nudeln

Das Rezept für die schmackhafte Hühnersuppe mit Nudeln und Suppengemüse schmeckt heiß serviert am besten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

0.5 Stk.	Suppenhühner (ca. 500-600 g)
2 l	Wasser
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 TL	Pfefferkörner
1 Bund	Suppengemüse (Möhren, Sellerie, Lauch)
100 g	Erbsen (TK)
1 Stk.	Zwiebel
3 Stängel	Petersilie
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
200 g	Suppennudeln

Zubereitung

1. Für die **Hühnersuppe mit Nudeln** das Huhn gründlich mit Wasser abspülen. In einen Topf geben, Wasser zugießen, aufkochen lassen und kurz 2-3 Minuten überbrühen. Danach abgießen und das Huhn abbrausen.

2. Wasser in einen Suppentopf geben, das Huhn zugeben, aufkochen lassen und bei kleiner Hitze zugedeckt cirka 60 Minuten garen lassen. In den ersten 30 Minuten laufend den Schaum von der Oberfläche abschöpfen, danach Lorbeerblatt und Pfefferkörner zugeben.

3. In der Zwischenzeit das Suppengemüse putzen und zerkleinern, Petersilie zerhacken. Die Zwiebel schälen, halbieren und mit Gewürznelken spicken. Zusammen mit den Erbsen in den

Topf geben und weitere 30-40 Minuten bei kleiner Hitze garen lassen. Cirka 10 Minuten vor Garende salzen, pfeffern und mit geriebener Muskatnuss würzen.

4. Das Suppenhuhn aus dem Topf nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Haut abziehen, das Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke zerschneiden.

5. Die Suppennudeln laut Packungsanweisung kochen, abgießen und abtropfen lassen.

6. Mit einem großen Löffel, wenn nötig, Fett von der Suppe abschöpfen, die Nudeln und Fleisch zugeben und kurz erhitzen.

7. Die Hühnersuppe in Teller anrichten und servieren.

Tipp

Die Hühnersuppe mit Nudeln nach Wunsch noch mit frisch gehacktem Schnittlauch garnieren.