

Klare Hühnersuppe

Das Rezept für klare Hühnersuppe kann man individuell zubereiten: mit verschiedenen Gemüsesorten, frischen Kräutern und den bevorzugten Gewürzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,4 h



Zutaten

1 Stk.	Huhn
1 l	Wasser
1 Bund	Suppengrün
1 Bund	Petersilie
2 Stk.	Gewürznelken
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Am Beginn für die **klare Hühnersuppe** das Huhn, Suppengrün und Petersilie waschen. Falls Fett am Hinterteil vom Huhn vorhanden ist, bitte wegschneiden. Das Huhn gemeinsam mit Gemüse, Gewürznelken und Lorbeerblatt in einem Topf mit wenig Salz legen.
2. Den Topf mit kaltem Wasser befüllen und das Ganze aufkochen lassen. Sobald die Suppe kocht, nachsalzen und auf kleiner Flamme zugedeckt 3-4 Stunden leicht köcheln lassen.
3. Danach die Suppe durch ein großes Sieb in einen anderen Topf gießen, anschließend das aufgefangene Gemüse in Stücke schneiden.
4. Die Haut vom Huhn abziehen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Das Gemüse und das Fleisch gemeinsam in die Suppe geben, aufkochen und würzen. Eventuell die klare Hühnersuppe mit gehackter Petersilie garnieren.

Tipp

Die klare Hühnersuppe ist bei Grippe ein genialer Kraftspender! Dieses Rezept ist auch zum Abnehmen bestens geeignet.