

Kräftigende Hühnersuppe

Die kräftigende Hühnersuppe tut immer gut, auch wenn man nicht erkältet ist. Geschmacklich lässt das Rezept ebenfalls nichts zu wünschen übrig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

1 Stk.	Suppenhuhn
1 Bund	Suppengrün
1 Bund	Petersilie
2 Stk.	Gewürznelken
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Nicht nur in der kalten Jahreszeit sagt man der **kräftigenden Hühnersuppe** heilende Kräfte nach. Das Suppenhuhn macht den Anfang und wird gewaschen wie auch die Kräuter und das Suppengemüse. In vier getrennten Teilen passt das Suppenhuhn in jeden Topf, daher das Huhn teilen.
2. Einen großen Topf zur Hand nehmen. Suppengemüse, Huhn und Petersilie sowie die Petersilie, Gewürznelken und das Lorbeerblatt hinzugeben. Wasser hinschütten und das ganze Huhn damit bedecken, erst dann mit Salz würzen. Den Deckel leicht auf den Topf setzen, sodass die Flüssigkeit nicht verdampfen kann. 4 Stunden diese Suppe köcheln lassen.
3. Huhn herausnehmen und in portionsgerechte Stücke zerschneiden. Suppe durch ein Sieb gießen und in einem anderen Topf auffangen. Es ist möglich, auch das Suppengemüse zu zerschneiden und weiter zu verarbeiten. Frisch gehackte Petersilie auf die Hühnersuppe verteilen und servieren.

Tipp

Die Hühnersuppe in tiefen Tellern servieren mit Einalge wie Suppenudeln oder ohne Einlage.