

# Reissuppe mit Hühnchen

Das Rezept für eine leckere Reissuppe mit Hühnchen ist ein Gericht, dass auch bei Kindern sehr gut ankommt. Einfach und lecker, ausprobieren lohnt sich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

1 kg	Hühnerfleisch (fertig gekochtes und ohne Knochen)
2 EL	Olivenöl
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
4 Stk.	<a href="#">Karotten</a>
3 Stangen	Sellerie
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
3 l	Hühnerbrühe
300 g	<a href="#">Reis</a>
50 g	Petersilie

## Zubereitung

1. Für die Reissuppe mit Hühnchen Zwiebel und Knoblauch abziehen, Karotten schälen, den Staudensellerie putzen und alles fein hacken. Das Hühnchenfleisch von der Haut befreien und in mittelgroße Würfel schneiden. Die Petersilie unter fließendem Wasser abwaschen und grob hacken.
2. Nun in einem mittleren Topf Öl heiß werden lassen, die Zwiebeln hineingeben und diese glasig anbraten. Dann Karotten, Sellerie und Knoblauch zugeben und kurz mit anschmoren. Das Ganze circa 10 Minuten köcheln lassen und dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.
3. In einem weiteren Topf die Brühe aufsetzen, Salz hinzugeben und zum Kochen bringen. Dann den Reis zuschütten und auf kleine Hitze zurückschalten. Bei geschlossenem Deckel circa 20 – 25 Minuten köcheln lassen, bis der Reis schön weich ist. Dabei gelegentlich

umrühren.

4. Das gekochte Hühnchen zugeben und mit Pfeffer würzen. Nun abermals 10 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, Petersilie zugeben und abschmecken. Notfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

## **Tipp**

Zur Reissuppe mit Hühnchen ist ein frisches Bauernbrot mit Butter echt lecker. Auch frischer Schnittlauch macht sich gut auf dem Butterbrot und passt hervorragend zur Suppe.