



## Rezept

Marcel kocht heute...

## Hühnersuppe



Zutaten für ca. 8 Personen

- 1 Suppenhuhn - ca. 2,5 kg
- Salz
- 1 Bund Suppengrün oder auch etwas mehr
- 2 Lorbeerblätter
- 5 - 7 Pfefferkörner
- 1 Zwiebel
- 1/2 Bund glatte Petersilie

zusätzlich für die Einlage

- 4 mittelgroße Möhren
- 250 g junge TK-Erbesen
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 225 g Fadennudeln

...los geht's...!

Das Huhn gründlich sowohl innen wie außen abspülen und die Fettdrüse "Bürzel" am Schwanz abschneiden (wichtig!.. sonst könnte die Suppe tranig schmecken).

Das Huhn in einen großen Topf geben und mit Wasser aufgießen, das Huhn soll knapp bedeckt sein, salzen (wie haben 1 EL genommen) & langsam aufkochen lassen.

Damit die Hühnersuppe schön klar wird, den Schaum auf der Oberfläche hin und wieder mit einer Schaumkelle abschöpfen.

...nun bei schwacher Hitze 2 Stunden köcheln lassen..!

Das Suppengrün säubern, in Stücke schneiden & zusammen mit halbierte Zwiebel (mit Schale, so bekommt die Suppe eine schöne Farbe) Lorbeerblätter, Pfefferkörner und 2 abgespülte Petersilienstängel dazugeben & bei geringer Hitze aufkochen.

Das Huhn mit einer Schaumkelle herausheben und abkühlen lassen. Das Suppengemüse ebenfalls mit einer Schaumkelle herausnehmen. Evtl. die Brühe durch ein feines Sieb gießen (wir haben es nicht getan, unsere war schön klar).

Das Fleisch von Haut und Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Für die Einlage, die Möhren schälen und in gleich große Stücke schneiden & in der Brühe ca. 8 Minuten kochen lassen.

Die Fadennudeln in den letzten 3 Minuten mitkochen lassen (wer sie nicht mag, lässt sie einfach weg)

Die noch nicht ganz aufgetauten Erbsen zufügen und aufkochen.

Das Hühnerfleisch in die Suppe geben und mit Salz & Pfeffer abschmecken. ...fertig..♥ !..

Tipp♥ Etwas mehr Suppengrün verwenden, dann schmeckt die Brühe nochmal kräftiger & besser. \*smile