

HEIMATKÜCHE

Oma's Hühnersuppe

...Seelentröster, Leibgericht und Medizin zugleich



Rezept und Zubereitung

- 1 Suppenhuhn
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- Pfeffer nach Geschmack
- Salz nach Geschmack
- ½ Bund frische Petersilie
- 200 g Suppennudeln

-
1. Das Suppenhuhn kalt abwaschen, in einen großen Topf legen. Soviel kaltes Wasser angießen, dass das Huhn bedeckt ist. Das Wasser kräftig salzen
 2. Aufkochen und dabei den sich bildenden Schaum mit einer Schöpfkelle immer wieder entfernen, damit die Suppe klar bleibt
 3. In der Zwischenzeit das Suppengemüse waschen und putzen und würfeln
 4. Die Zwiebel schälen und vierteln

5. Wenn das Huhn aufgeköcht ist, auf mittlerer bis kleiner Temperatur weiter köcheln, dabei den Deckel halb auflegen
6. Nach ca. 1 Stunde das klein geschnittene Gemüse und das Lorbeerblatt dazu geben und den Pfeffer dazu geben und alles noch 1 Stunde weiter köcheln lassen
7. Inzwischen die Suppennudeln nach Packungsanleitung in einem separaten Topf kochen und dann in ein Sieb abgießen
8. Das Suppenhuhn aus der Brühe heben und das Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden, dabei die Haut entfernen, sie wird nicht verwendet
9. Das Hühnerfleisch wieder in die Brühe geben, ebenso die gekochten Nudeln
10. Nochmal mit Salz und Pfeffer nachwürzen und auf Tellern anrichten und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen

♥ Guten Appetit ♥