

Reissuppe mit Hähnchen



Zutaten für 4 Personen

- 1 1/2 L Geflügelbrühe
- 3 bis 4 mittelgroße Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 kleine Stange Lauch
- 1/2 Sellerieknolle
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 130 gr. Landkornreis
- 500 gr. Hähnchengeschnetzeltes
-

Zubereitung

- Karotten, Kartoffeln, Sellerie und Zwiebel schälen und klein würfeln.
- Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden.
- Hähnchengeschnetzeltes etwas kleiner schneiden.
- Die Brühe (fertig Brühe) aufkochen lassen.
- Das ganze Gemüse in die Brühe geben.
- Lorbeerblätter dazugeben.
- Aufkochen lassen und dann den Reis dazugeben. (Reis unbedingt vorher waschen.)
- 5 Minuten köcheln lassen und dann das Hähnchenfleisch dazugeben.
- Das ganze maximal 20 Minuten köcheln lassen
- Abschmecken, FERTIG!