

Selbstgemachte Hühnersuppe



- 2 Suppenhuhn oder 1–1,5 kg Hühnerkeulen mit Knochen
- 2 EL Butter oder Öl
- 2 Zwiebeln
- 3–4 Karotten
- ca. 200–300 g Knollensellerie
- 2 Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 6–8 Pfefferkörner
- Salz
- optional: Petersilienwurzel oder Ingwer

Zubereitung

- Zwiebeln grob würfeln, in Fett kräftig anrösten.
- Gemüse grob schneiden und mit dem Knoblauch kurz mit anschwitzen.
- Huhn zugeben, rundum anziehen.
- Mit kaltem Wasser bedecken.
- Gewürze zugeben, aufkochen.
- Hitze reduzieren, 2,5–3 Std. sanft köcheln.
- Huhn herausnehmen, Fleisch von den Knochen lösen.
- Fleisch zurückgeben, optional etwas Suppe pürieren.
- 10–15 Min. ziehen lassen, abschmecken.