

Hühnersuppe

Zutaten

für 6 Portionen

- 300 g Suppengemüse, z.B. Rüebli, Sellerie und Wirz
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Nelken
- 2,5 Liter Wasser
- 1 Teelöffel Salz
- Pfeffer
- 1 kleines Poulet frisch (BIO)
- 1 Esslöffel gemischte Kräuter wie Peterli, Rosmarin, Thymian



Zubereitung

- 1 Gemüse in Stücke schneiden. Zwiebel mit Lorbeer und Nelken bestecken.
- 2 Wasser mit Salz in die Pfanne geben, mit Pfeffer abschmecken. Poulet mit kaltem Wasser abspülen. Mit den Kräutern dazugeben.
- 3 Knapp unter dem Siedepunkt ca. 1 ½ Stunden gar ziehen lassen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit Gemüse begeben und mit kochen.
- 4 Poulet aus der Garflüssigkeit heben und abkühlen lassen. Suppe bei starker Hitze ca. 5 Minuten einkochen lassen. Mit etwas Salz abschmecken. Das leicht abgekühlte Huhn häuten, Fleisch von den Knochen lösen und in Stücke zupfen. Wieder in die Bouillon geben.

Tipp:

Damit die Hühnersuppe später schön klar ist, den Schaum auf der Oberfläche von Zeit zu Zeit mit einer Schaumkelle abschöpfen. Bleibt der Schaum drauf, kann die Suppe später trübe werden.

Quelle: Saisonküche Zürich