

Hühnerbrühe mit Suppenhuhn

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 Suppenhuhn, mit kaltem Wasser aus- und abgespült
- 350 g Gemüse (Rüebli, Sellerie, Lauch, Petersilienwurz) ungeschält und klein gestückelt
- 1 Zwiebel, mit Schale und halbiert
- einige Peterlistengel
- 3 Thymianzweiglein
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Gemüse als Einlage für die Suppe (Rüebli, Sellerie, Lauch, Wirz) geschält und in grobe Stücke geschnitten
- Orzo-Pasta (Risoni) als Einlage für die Suppe

Zubereitung:

Das Suppenhuhn mit ca. 2.5 l Wasser (ohne Salz) kalt aufsetzen. Das Wasser erhitzen. Wenn das Wasser kocht, den weissen Schaum, der sich auf der Wasseroberfläche bildet, mit einer Schaumkelle abschöpfen und die Hitze zurückstellen.

Das ungeschälte und klein gestückelte Gemüse, die Zwiebelhälften, Peterli, Thymian, die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt dazugeben.

Die Brühe zugedeckt auf kleinem Feuer (gerade am Siedepunkt) ca. 2 ½ Stunden leise köcheln lassen. Ab und zu den weissen Schaum abschöpfen. Das Suppenhuhn aus der Brühe heben und beiseitestellen. Die Brühe durch ein Sieb in eine zweite Pfanne giessen.

Wer das Fett in der Suppe abschöpfen will, lässt die Suppe auskühlen und stellt sie anschliessend für ein paar Stunden in den Kühlschrank. Das Fett schwimmt dann obenauf und kann abgeschöpft werden.

Die Haut vom Suppenhuhn lösen und das Fleisch in Stücke zupfen.

Die Brühe vor dem Servieren gut salzen und aufkochen. Das Gemüse (für die Suppen-Einlage) und nach ein paar Minuten die Orzo-Pasta (Koch-Zeit auf der Packung beachten) in die Brühe geben und kochen bis das Gemüse gar und die Pasta «al dente» ist. Ganz am Schluss das vom Suppenhuhn gelöste Fleisch in die Brühe geben und die Suppe servieren.