

Omas klassische Hühnersuppe mit Nudleinlage

ZUTATEN

Klare Hühnerbrühe

1 kleines Suppenhuhn oder 2
Karkassen

Ca. 3 Liter kaltes Wasser (je nach
Topf, das Hähnchen muss bedeckt
sein)

Je ca. 200 g Zwiebeln, Sellerie,
Karotten, Petersilienwurzel

1 TL Salz

Kräuter (z. B. Liebstöckel, Petersilie
falls vorhanden)

1 Liter Hähnchenbrühe

Ausgelöstes Hähnchenfleisch von
Suppenhuhn oder Karkassen

100 g Suppennudeln

100 g Lauch

100 g Karotten

100 g Sellerie

Eine Hand voll Suppenkräuter (z. B.
Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckel

ZUBEREITUNG

Das Kochen der Suppe erfolgt in zwei Schritten: zuerst stellt man die Hühnerbrühe her, die man dann im zweiten Schritt beim Kochen der Suppe verwendet.

Schritt 1 Hühnerbrühe: Die Karkassen (alternativ Suppenhuhn) in kaltem Wasser aufkochen lassen. Das Gemüse waschen und grob zerteilen und mit Salz und Kräutern zur Brühe geben. Ca. 1 Stunde köcheln lassen (gerne auch länger) und absieben. Die Brühe auf 2 Liter einkochen lassen.

Schritt 2: Das Gemüse in feine Streifen schneiden. Die Nudeln in der heißen Brühe kochen und dabei ca. 2 Minuten vor Ende der Garzeit das Gemüse dazugeben. Das ausgelöste Fleisch kurz in der fertigen Suppe erwärmen und zum Schluss die Suppe noch mit frischen Suppenkräutern verfeinern.

Tipp: Für diese Suppe brauchen Sie eigentlich kein Rezept. Erlaubt ist was schmeckt! Die Mengen der einzelnen Zutaten hängen dabei sehr vom individuellen Geschmack ab. So mögen die einen mehr Nudeln und Fleisch, die anderen wünschen sich eher mehr Gemüse. Auch hier darf alles rein was schmeckt, z. B. auch Erbsen, Bohnen, Kraut, Zwiebel, etc.

Quelle: Claudia Fenzel , Landwirtin, Köchin und Hauswirtschafterin.

