

EINFACHE HÜHNERSUPPE

ZUTATEN

- 1 Suppenhuhn
- 3 Karotten
- 2 Stangen Sellerie
- 1 Lauch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Kleines Stück frischer Ingwer (Optional, wirkt zusätzlich wärmend)
- 2-3 Lorbeerblätter
- Pfeffer nach Geschmack
- Salz nach Geschmack

Petersilie zum Garnieren



ZUBEREITUNG

Das Huhn gründlich waschen und in einen grossen Topf geben. Mit ca. 2,5–3 Litern kaltem Wasser bedecken.

Zwiebel halbieren und zusammen mit Knoblauch, Ingwer, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern hinzufügen. Alles aufkochen, dann die Hitze reduzieren und ca. 60–90 Minuten leicht köcheln lassen. Den entstehenden Schaum mit einer Kelle abschöpfen.

Karotten, Sellerie und Lauch in Stücke schneiden, nach etwa 30 Minuten mit in den Topf geben.

Am Ende das Huhn herausnehmen, das Fleisch von den Knochen lösen, klein zupfen und wieder in die Suppe geben.

Mit Salz abschmecken und mit frischer Petersilie servieren.