



Klassische Hühnersuppe

- 1** Das Freiland-Maishähnchen gründlich waschen und eventuell überschüssiges Fett entfernen. In einen großen Suppentopf legen. Die Karotten, Selleriestangen, Zwiebel, Knoblauchzehen und das Lorbeerblatt in den Topf geben. Die frische Petersilie (du kannst die Stängel für den Geschmack verwenden und die Blätter zum Garnieren aufbewahren) ebenfalls in den Topf legen. Mit Wasser auffüllen, bis die Zutaten im Topf gut bedeckt sind. Je nach Größe des Hähnchens werden ungefähr 2-3 Liter Wasser benötigt.
- 2** Den Topf auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald es kocht, die Hitze reduzieren, damit die Suppe sanft köchelt. Etwa 1-2 Stunden kochen lassen, damit das Hähnchen zart wird und Geschmack an die Brühe abgibt. Gelegentlich den entstehenden Schaum und Fett von der Oberfläche der Brühe abschöpfen, um die Suppe klarer zu machen.
- 3** Nach dem Kochen das Hähnchen aus der Brühe nehmen und das Fleisch von den Knochen trennen. Das zerkleinerte Hähnchenfleisch beiseite stellen. Die Suppe durch ein feines Sieb oder ein Mulltuch abseihen, um klare Brühe zu erhalten. Die gekochten Gemüse und Kräuter können weggeschmissen werden. Die klare Brühe wieder in den Topf geben. Das zerkleinerte Hähnchenfleisch, die Karotten und Sellerie (falls gewünscht), Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Suppe bei Bedarf weiter kochen lassen, bis die Gemüsestücke weich sind. Die Hühnersuppe mit Freiland-Maishähnchen mit frischer gehackter Petersilie garnieren und servieren.
- 4** Optional: Suppennudeln oder Reis nach Packungsanweisung kochen und in die Suppe geben.

Tipp: Diese Hühnersuppe ist herzhaft und wohltuend, perfekt für kalte Tage oder wenn du dich einfach nach etwas Leckerem und Wärmendem sehnst.

Zutaten

für 4 Personen

Freiland-Maishähnchen	
(ca. 1,5 - 2 kg)	1
Karotten, in Scheiben	2
Selleriestangen, in Scheiben	2
Zwiebel, geschält und geviertelt	1
Knoblauchzehen	3-4
frische Petersilie	1 Bund
Lorbeerblatt	1
Salz und Pfeffer nach Geschmack	
Optional: Suppennudeln oder Reis	



GOURMETFLEISCH.DE
PRIME STEAKS