

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Suppen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: Keine Angaben

.....

Verfasst von: Martina Höfelmaier

.....

Zutaten

.....

1 Suppenhuhn

.....

500 G Wurzelwerk

.....

0,5
STUECK Lauch

.....

1 Zwiebel

.....

Salz

.....

EINIGE Pfefferkörner

.....

Lorbeerblatt

.....
Liebstöckel
.....

EINIGE Petersilienstängel
.....

150 G Suppennudeln
.....

Schnittlauch zum Bestreuen
.....

Zubereitung

1. Suppenhuhn abwaschen, in einen passenden Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen.
2. Den aufsteigenden Schaum abschöpfen.
3. Gemüse und Gewürze zugeben und die Suppe auf kleiner Flamme köcheln, bis das Suppenhuhn weich gegart ist.
4. Ich koche die Suppe mindestens drei Stunden.
5. Die Hühnersuppe wird mit kernig gekochten Suppennudeln, Wurzelgemüse und ausgelöstem Fleisch serviert.

Wurzelwerk besteht aus: Karotten, Pastinaken, Sellerie, Petersilienwurzel