



Hühnersuppe

Zutaten für 4 Portionen

- 2,5 kg Hähnchenteile (Brust und Keulen)
- 2 Zwiebeln
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Karotten
- 1 Wurzelpetersilie
- 1 Stange Lauch
- 50 g frische Champignons
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 4 Pimentkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 4 Nelken
- 1 Zweig Thymian
- 1 Scheibe Ingwer
- ½ Knoblauchzehe
- Salz
- ½ Bund glatte Petersilie zum Garnieren



Zubereitung

1. Die Hähnchenteile gründlich waschen und abtupfen. Die Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Schalen aufheben, sie sollen später für die Farbe der Brühe mitkochen.
2. 3 L kaltes Wasser in einen ausreichend großen Topf füllen. Die Zwiebeln mit Schale und die Hähnchenteile ins Wasser geben und aufkochen. Dann für mindestens eine Stunde, leicht köcheln und gar ziehen lassen. Den Topfdeckel schräg auf den Topf legen, damit der Dampf entweichen kann. Wer genügend Zeit hat, kann die Suppe für mehr Geschmack auch gerne noch länger köcheln lassen. Die aufsteigenden Trübstoffe zwischendurch mit dem Schaumlöffel abschöpfen, damit die Brühe klar bleibt.
3. Alles Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden und nach einer halben Stunde Garzeit mit den Champignons, Lorbeerblatt, Nelken, Thymian und Wacholderbeeren, sowie Pfeffer und Piment in die Brühe zum Fleisch geben. Ingwer und in Scheiben geschnittenen Knoblauch nur für die letzten 10 Minuten in die Brühe geben.
4. Die Hähnchenteile mit einer Zange aus dem Topf nehmen und leicht abkühlen lassen. Dann das Fleisch von Haut und Knochen lösen und in mundgerechte Stücke teilen. Die Suppe durch ein sehr feines, mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb, in einen anderen Topf abgießen. Die Nelken, Wacholderbeeren, Pimentkörner, das Lorbeerblatt und Zwiebelschalen aussortieren und das restliche Gemüse aus dem Tuch wieder in die Brühe geben, das Fleisch hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**„AN DIE TÖPFE, FERTIG, LECKER! - STAFFEL 3“ – Ab 7.April, immer sonntags um 10.00 Uhr
im Disney Channel**



5. Die Hühnersuppe kann auch gut mit dünnen Fadennudeln angereichert werden, die 3 Minuten vor Ende des Kochens in die Suppe gegeben werden.
6. Auf jeden Fall heiß servieren und erst zum Schluss mit Petersilie garnieren.