

## Hühnerbrühe

### Zutaten für 4 Portionen :

1 Suppenhuhn oder 1 kg Hühnerklein,  
3 l Wasser,  
250 Suppengrün ( Lauch, Karotte, Zwiebel,  
Staudensellerie),  
1 Zwiebel,  
1 Lorbeerblatt,  
2 Nelken,  
2 Wachholderbeeren,  
gemahlene Muskat, Curry,  
weißer Pfeffer aus der Mühle,  
Salz,



### Zubereitung :

Wenn wir eines unserer Gerichte mit Hähnchenteilen machen, kaufen wir meist ein ganzes Hähnchen, lösen Schenkel, Flügel und Brust ab und kochen aus der Karkasse eine Hühnerbrühe. Oh je – wenn das arme Hähnchen wüsste, dass es später mal eine Hühnerbrühe wird! Natürlich kann man auch ein Suppenhuhn kaufen und dann geht es wie folgt weiter:

Das Suppenhuhn kurz unter fließendem Wasser waschen und mit der Geflügelschere zerkleinern. Das Suppengrün putzen und zerkleinern. Die Zwiebel ungeschält halbieren und auf der Schnittfläche anbräunen ( direkt auf der Herdplatte oder in einer beschichteten Pfanne). Nun das Hühnerklein mit dem Suppengemüse und der Zwiebel sowie den Gewürzen in kaltes Wasser geben und langsam erhitzen. Zugedeckt ca. 45 Minuten köcheln lassen. Ab und zu den Schaum abschöpfen. Ein Sieb mit einem Geschirrhandtuch auslegen und die Brühe filtern. Hühner - Suppenfleisch herausnehmen und vom Knochen lösen und für ein anderes Rezept verwenden.

Die Hühnerbrühe abkühlen lassen, entfetten und nach Bedarf mit dem Hühnerfleisch weiter verwenden als Hühnereintopf oder portionsweise eingefrieren. Die Hühnerbrühe mit dem Hühnerfleisch hält sich eingefroren ca. 3 Monate. Achten Sie beim Einfrieren dass der Inhalt der Gefrierdosen mindestens 2 cm Abstand zum oberen Dosenrand hat.