

Hühnersuppe mit Kräuternudeln

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,
100 g Kräutersuppennudeln,
1 EL feingehackte Blatt Petersilie.



Zubereitung :

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. Suppennudeln nach Packungsanleitung in 1 ½ l Hühnerbrühe kochen, würzen und mit fein gehackter Blatt Petersilie bestreuen und sofort servieren. Restliche Hühnerbrühe abkühlen lassen, entfetten und nach Bedarf mit dem Hühnerfleisch weiter verwenden als Hühnereintopf oder portionsweise eingefrieren. Die Geflügelbrühe mit dem Hühnerfleisch hält sich eingefroren ca. 3 Monate. Achten Sie beim Einfrieren das der Inhalt der Gefrierdosen mindestens 2 cm Abstand zum oberen Dosenrand hat.