



Hühnersuppe mit Fadennudeln

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 200 g Suppennudeln
- 1 Stk. Suppenhuhn (ca. 1,5 kg)
- 1 Bund Suppengrün
 - 1 Petersilienwurzel
 - 2 Möhren
 - 3 Zwiebeln
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- 1 EL Geflügelbrühe/-fond (Instant)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL weiße Pfefferkörner
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

Suppenhuhn kalt abwaschen und halbieren/vierteln. Suppengrün waschen und grob schneiden. Petersilienwurzel schälen und in dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und halbieren.

Huhn und Gemüse in einem Topf mit kaltem Wasser übergießen, bis alles bedeckt ist und zum Kochen bringen. Den dabei entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Geflügelbrühe-Konzentrat und 1 Esslöffel Salz dazugeben. Alles für ca. 100 Minuten köcheln lassen.

Möhren schälen und ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit zur Suppe geben und mit köcheln lassen. Anschließend alles durch ein Sieb geben und Brühe noch einmal kurz aufkochen lassen. Zwischendurch Hühnerfleisch vom Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden. Möhren in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Suppennudeln separat bissfest kochen und abschließend mit Fleisch und Möhren in die fertige Suppe geben. Beim Servieren mit der Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

