

HÜHNERSUPPE

Rezept von Beate Illbruck-Etzel, Hofladen Bauer Etzel

Zutaten:

1 frisches Suppenhuhn
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
30 g. frischer Ingwer
½ TL. Meersalz

Zubereitung:

Das Suppenhuhn kalt abwaschen und gemeinsam mit 2,5 Liter Wasser, einer Zwiebel, den Lorbeerblättern, dem Meersalz sowie dem frischen Ingwer ca. 2 Stunden kochen. In der Zwischenzeit die Sellerie, Möhren, Kartoffel und die Stange Lauch in Würfel schneiden.

Nach den 2 Stunden Kochzeit das gewürfelte Gemüse hinzugeben und nochmals ca. 30 Minuten kochen lassen. Das Hühnerfleisch ist gar, wenn es sich leicht vom Knochen lösen lässt.

Das Suppenhuhn aus dem Topf nehmen und würfeln. Anschließend wieder in den Topf hinzufügen und servieren.