

Ninis Hühner-Suppe aus dem Schnellkochtopf

Für 4 Portionen:

1 Suppenhuhn	2 L Wasser	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 cm Ingwerwurzel	1 Bund Suppengrün, frisch
3 Kartoffeln	Salz, Pfeffer	Cayennepfeffer

Das Wasser in den Schnellkochtopf füllen, auf den angeschalteten Herd stellen und das ausgekommene und gewaschene Suppenhuhn hineinlegen. Alternativ kann man etwa 4 Schlegel mit einem Gewicht von insgesamt ca. 1 kg nehmen.

Zwei geschälte Knoblauchzehen, eine halbierte Zwiebel und etwa 2 cm ungeschälte Ingwerknolle (alles am Stück) hinzugeben. Vom Suppengrün die dunkelgrünen, äußeren Blätter des Lauches sowie die Schale der Sellerieknolle ebenso ins Wasser geben. Die maximale Füllhöhe des Topfes nicht überschreiten. Den Topf verschließen und auf Stufe 2 etwa 15 Minuten kochen.

Währenddessen das Suppengrün sowie die Kartoffeln in kleine Würfel von ca. 0,5 cm schneiden und die Petersilie fein hacken.

Nach 15 Minuten den Topf vom Herd nehmen, abkühlen lassen, Dampf ablassen und vorsichtig öffnen.

Das Suppenhuhn beiseite legen. Die restlichen, verkochten Zutaten mit einer Schaumkelle herausholen und entsorgen.

Jetzt die Gemüsewürfel in die Brühe geben und bei kleiner Hitze ohne Deckel weich kochen.

Währenddessen die Haut vom Huhn entfernen und das Fleisch von den Knochen lösen. Die größeren Stücke entlang der Fasern auseinander reißen. Das Gemüse sollte inzwischen gar sein, das Fleisch wieder in die Suppe geben.

Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, evtl. Cayennepfeffer würzen.

Hinweis:

Eine einfache, leckere Hühnersuppe, die keiner außergewöhnlichen Zutaten bedarf, so dass man sie sich auch selbst kochen kann, wenn man krank ist.

Durch die Zubereitung im Schnellkochtopf geht es sehr schnell.

Man kann die Suppe natürlich auch in einem normalen Topf zubereiten.

Anmerkung von Chefkoch:

Bei Verwendung von Suppenhühnern vom Erzeuger reichen 15 - 20 Min. nicht aus. Die Kochzeit kann zwischen 30 und 60 Minuten variieren.

Ninino25 am 10. Januar 2023