

Hühner-Suppe nach Großmutter's Art mit Nudel-Einlage

Für 4 Portionen

$\frac{1}{2}$ Suppenhuhn	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Bund Liebstöckel
1 Zehe Knoblauch	1 Wasser	1 Nelke
1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer	2 Karotten
$\frac{1}{2}$ Sellerie	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	100 g Nudleinlage nach Wahl

Zutaten zunächst kleinschneiden. Wasser anschließend mit Zwiebel, Liebstöckel, Knoblauch, Nelken, Lorbeer und dem halben Suppenhuhn aufkochen und weitere 30 Minuten köcheln lassen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Karotten, Lauch und Sellerie in gleichgroße Würfel schneiden und blanchieren. Die ausgewählten Nudeln kochen und mit Brühe und der Einlage aufgießen.

Frank Rosin am 28. Juli 2014