

Hühner-Suppe klassisch

Für 4 Portionen:

1 Suppenhuhn, 1,4 Kg	2 Bund Suppengrün	Sellerie, Lauch, Karotten
3 Zwiebeln	2 Lorbeerblätter	2 Gewürznelken
8 Wacholderbeeren	1 EL schwarze Pfefferkörner	250 g Hörnchennudeln
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	3 L Hühnerbrühe	1 TL Dill
Salz, Pfeffer	Petersilie	

Die Hörnchennudeln in leicht gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung al dente kochen.

Die Hörnchennudeln abgießen, kalt abbrausen, damit sie nicht nachgaren und beiseitestellen.

Beim ersten Bund Suppengrün die Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden.

Den Sellerie schälen und grob würfeln.

Den Lauch waschen und in grobe Stücke schneiden.

Alles in eine Schüssel geben und beiseitestellen.

Beim zweiten Bund Suppengrün die Karotten schälen und in dünne Ringe schneiden.

Den Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden.

Den Lauch waschen und quer in dünne Ringe schneiden.

Ebenfalls in eine Schüssel geben und beiseitestellen.

2 Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Eine weitere Zwiebel halbieren und in einer Pfanne ohne Fett auf der Schnittseite anrösten, bis die Schnittseite goldbraun ist.

Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Sofern das Suppenhuhn tiefgekühlt ist, es über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.

Aus der Plastikfolie entfernen und das Abtauwasser entsorgen.

Das Suppenhuhn von innen und außen gründlich abspülen.

Die Fettdrüse (Burzel) mit einem Messer abschneiden.

Hinweis:

Die Fettdrüse enthält viel Fett und würde die Suppe unter Umständen fettig und tranig machen.

Wer möchte, kann an dieser Stelle die Flügel und Schenkel an das Huhn binden, damit diese beim Kochen nicht abfallen.

Das Suppenhuhn nun in einen großen Topf geben und so viel Wasser einfüllen, bis das Suppenhuhn vollständig bedeckt ist.

Das Wasser aufkochen lassen und das Suppenhuhn 5 Minuten lang vorkochen.

Dann vom Herd nehmen und das Wasser entsorgen.

Das Suppenhuhn nochmals abbrausen und wieder in den gereinigten Topf geben.

Den Topf mit etwa 3 Liter Hühnerbrühe auffüllen.

Das grob gewürfelte Gemüse vom ersten Bund Suppengrün und die geröstete Zwiebel hinzufügen.

Lorbeerblätter, Gewürznelken und Wacholderbeeren hinzufügen.

Die Suppe nun einmal aufkochen und danach auf mittlerer Hitze mit halb geschlossenem Decken 2,5 bis 3 Stunden lang kochen lassen.

Tipp:

Das Huhn ist dann fertiggekocht, wenn sich die Haut und das Fleisch sehr leicht lösen lassen.

Nach der Kochzeit, das Suppenhuhn aus der Suppe nehmen und zunächst die Haut entfernen.

Dann das Fleisch von den Knochen entfernen und in Mundgerechte Stücke schneiden.

Die Karkasse vom Huhn entsorgen, da sie vollständig ausgekocht ist.

Die Brühe mit dem Gemüse und den Gewürzen nun durch ein Sieb in einen zweiten Topf geben.

Das ausgekochte Gemüse ebenfalls entsorgen.

Das Hühnerfleisch in die Brühe geben.

Das fein geschnittene, frische Suppengrün vom zweiten Bund Suppengrün, die Zwiebeln und den Dill hinzufügen.

Die Brühe nun aufkochen und ca. 20 Minuten lang auf mittlerer Hitze kochen lassen, bis das Gemüse bissfest gegart ist.

5 Minuten vor Ende der Garzeit die Hörnchennudeln hinzufügen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in tiefe Teller oder Suppenterrinen geben, mit Petersilie garnieren und sofort servieren.

NN am 18. April 2025