

# Hühner-Suppe

1 ganzes Suppenhuhn	1 Karotte	2 - 3 Zwiebeln
1 Stange Lauch	1 kleine Knolle Sellerie	3 - 4 Zweige Petersilie
Salz		

## **Hühnerbrühe kochen:**

Das Huhn innen und außen gut abwaschen, abtropfen lassen und in einen möglichst großen Topf geben. Da das Huhn viel Platz braucht und am Ende etwa 5 Liter Hühnerbrühe entstehen sollen, sollte der Topf 10-15 Liter fassen. Das Huhn im Topf großzügig bedeckt mit kaltem Wasser auffüllen, mit einer guten Prise Salz würzen und auf den Herd stellen.

Wasser bei schwacher bis mittlerer Hitze langsam aufkochen. Dieser Vorgang kann durchaus eine halbe Stunde dauern.

Sobald das Huhn einmal aufgeköcht hat, die Hitze etwas herunterdrehen und das Huhn 1,5 Stunden leicht simmern lassen. Wenn sich an der Wasseroberfläche etwas Schaum bildet, gelegentlich mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Das Suppengemüse putzen, in grobe Stücke schneiden und zugeben. Die Brühe bekommt eine kräftigere Farbe, wenn man die Zwiebeln mit Schale verwendet. Petersilie mit in den Topf geben und die Brühe nochmals 30-45 Minuten langsam köcheln lassen, bis das Fleisch der Hühnerkeulen weich ist.

Dann das Huhn vorsichtig herausheben, die Brühe durch ein feines Sieb passieren, nochmals kurz richtig aufkochen und mit Salz abschmecken.

## **Hühnerbrühe haltbar machen:**

Die Hühnerhaut entfernen, das Fleisch vorsichtig von den Knochen zupfen, klein schneiden, in Einmachgläser verteilen, mit der kochend heißen Brühe auffüllen, verschließen und abkühlen lassen. Jetzt ist die Brühe im Kühlschrank haltbar. Alternativ können Sie die Brühe auch abkühlen lassen und einfrieren.

Die Brühe zum Servieren einfach einmal aufkochen, eventuell mit fein geschnittenem Suppengemüse oder z.B. Pfannkuchenstreifen verfeinern und genießen.

Alexander Herrmann am 30. August 2021