

# Hühner-Suppe sanft gegart

## Für 8 Portionen

1 frisches Suppenhuhn (2-2,5 kg)    2 getrock. Shiitake-Pilze    8 weiße Pfefferkörner  
4 Möhren     $\frac{1}{2}$  Knolle Sellerie    2 Lauchstangen  
175 g Fregola Sarda tostada

### Huhn vorbereiten:

Bürzel vom Huhn abschneiden und entsorgen. Brüste entfernen. Dafür mit einem scharfen Messer am Brustbein entlangschneiden, Fleisch abklappen und weiter an den Rippen entlang abtrennen. Fleisch sauber beiseite legen und für ein anderes Gericht verwenden.

### Im Topf aufkochen:

Das Huhn in einen Topf mit hitzefesten Griffen legen. Mit Wasser auffüllen, sodass das ganze Huhn bedeckt ist. Salz, Pilze und Pfeffer zugeben. Auf dem Herd bis maximal 90 Grad Celsius erhitzen. Die Temperatur mit einem Bratenthermometer prüfen.

### Lange im Ofen garen:

Backofentemperatur auf 110 Grad stellen, Topf hineinsetzen.

Nach einer Stunde die Wassertemperatur kontrollieren, sie sollte bei 85 Grad liegen **und so bleiben. Stündlich kontrollieren. Nach acht Stunden den Garzustand prüfen:**

Die Keulenknochen sollten sich leicht herausdrehen lassen.

### Einlage zupfen und dünsten:

Das Huhn aus dem Topf holen, etwas abkühlen lassen. Das Fleisch von den Knochen trennen, klein zupfen und in die Brühe geben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Möhren und Sellerie klein würfen und separat mit Butter und Salz garen. Lauch mit Butter und Sojasoße bissfest dünsten. Die Nudeln nach Anleitung kochen. Zusammen mit Gemüse in die Suppe geben.

test Februar 2022