

Hähnchenbrühe

Für 4 Personen:

1 Hähnchen, 1,5 kg	1 Möhre	1 Stange Lauch
0.25 Knolle Sellerie	1 Petersilienwurzel	1 Zwiebel
5 Champignons	1 Bund Petersilie	1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer	1 TL Korianderkörner	4 Wacholderbeeren
1 Sternanis	1 Lorbeerblatt	1 EL Pfefferkörner
Liebstöckel	Salz, Pfeffer	

Das Geflügel mit Küchenpapier abtupfen. Mit kaltem Wasser in einen Topf geben, sodass es vollständig bedeckt ist.

Gegebenenfalls einen kleineren Topf verwenden. Erhitzen.

Gemüse und Pilze putzen, grob schneiden und zum Huhn geben. Petersilienblätter von den Stielen zupfen. Die Stiele für die Zubereitung der Brühe verwenden. Die Blätter für die Suppeneinlage beiseitestellen. Knoblauch und Ingwer in Stücke schneiden und mit den restlichen Gewürzen ebenfalls zum Hähnchen geben. Etwas Salz hinzufügen. Alles bei milder Hitze aufkochen und mit halb geschlossenem Deckel etwa 1 Stunde garen. Trübstoffe gegebenenfalls abschöpfen.

Anschließend Gemüse und Hähnchen vorsichtig aus dem Topf nehmen. Das Fleisch von den Knochen lösen, kleinzupfen und beiseitestellen. Das Gemüse ebenfalls beiseitestellen. Die Brühe durch ein mit einem sauberen Küchentuch ausgelegtes Sieb gießen und mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Je nach Gästezahl einen Teil der Brühe wieder erhitzen und nach Geschmack Hühnerfleisch, Gemüse und gehackte Petersilie hinzufügen.

Wer mag, für die Hühnersuppe frisches Gemüse verwenden.

Die restliche Brühe portionieren, einfrieren oder kühl stellen.

Tarik Rose am 31. Oktober 2025