

Hühner-Suppe klassisch

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

Außerdem:
Petersilie, gehackt

Für die Hörnchennudeln:

Die Hörnchennudeln in leicht gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Die Hörnchennudeln abgießen, kalt abbrausen.

Für das Gemüse:

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.

Für die Röstzwiebel:

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

Zwiebel aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Für das Suppenhuhn:

Sofern das Suppenhuhn gefroren ist, 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.

Tipp:

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 ein den gereinigten Topf geben.

Für die Hühnersuppe:

Den Topf mit etwa 3 L 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 gegart, 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 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis das Gemüse bissfest gegart ist.

5 Minuten vor Ende der Garzeit die Hörnchennudeln hinzufügen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten, servieren:

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

NN am 12. Februar 2025