

# Hähnchen-Schenkel-Suppe

## Für 8 Portionen:

8 Hähnchen-Schenkel	1 Bund Suppengrün, gehackt	1 Bund Lauchzwiebeln, gehackt
2 L Wasser	8 TL Hühnerbrühe, gekörnt	4 Würfel Brühe, fette
1.000 g Suppengemüse	250 g Muschel-Nudeln	Pfeffer

Wasser in einen Topf füllen, Hühnerbrühe, Brühwürfel und Hähnchenschenkel hinzufügen und 1 Stunde kochen lassen.

Hähnchenschenkel wieder aus dem Topf nehmen, beiseite stellen und abkühlen lassen. Suppengrün, Lauchzwiebeln und Suppengemüse in die Brühe geben und 20 Minuten köcheln lassen. Nach 10 Minuten die Nudeln dazugeben und fertig kochen. Mit Pfeffer abschmecken, das Hähnchenfleisch von Haut und Knochen lösen und das Fleisch in die Suppe geben.

NN am 25. Februar 2025