

Selbst gemachte Hühner-Brühe

Für 4 Personen:

1 Huhn (1,5 kg)	1 Möhre	1 Stange Lauch
0.25 Knolle Sellerie	1 Petersilienwurzel	1 Zwiebel
1 TL Korianderkörner	4 Wacholderbeeren	1 Sternanis
1 Lorbeerblatt	1 EL Pfefferkörner	1 Zehe Knoblauch
1 Stück Ingwer	5 Champignons	1 Bund Petersilie
einige Zweige Liebstöckel	Salz	Pfeffer

Das Huhn innen und außen waschen, dann mit kaltem Wasser in einen Topf geben, sodass es vollständig bedeckt ist.

Gegebenenfalls einen kleineren Topf verwenden. Den Topf 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, klein zupfen und beiseitestellen. Das Gemüse ebenfalls beiseitestellen. Die Brühe durch ein mit einem sauberen Küchentuch ausgelegtes Sieb gießen. Die Brühe 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, kann für die Hühnersuppe auch frische Gemüse verwenden. Die restliche Brühe portionieren und für den späteren Gebrauch kühlstellen oder einfrieren.

Tarik Rose am 03. Januar 2021