

Meine Hühnersuppe

Irmi Szucs, Zollikon: «Diese Hühnersuppe schmeckt uns ganz besonders gut in der kalten Jahreszeit, gern auch mit Nudeln. Dazu ist sie ein wunderbares Mittel, um einer Erkältung zu Leibe zu rücken.»

<u>Zutaten (für 3 bis 4 Pers.)</u>	<u>Zubereitung</u>
<p>1 frisches Huhn zerteilt oder 3 Hühnerschenkel 2 Zwiebeln, quer halbiert mit Schale 2 Liter kaltes Wasser 2 EL Trinkbouillon (z.B. die fertige Maggi-Trinkbouillon in der Flasche) 1 TL Salz</p> <p>Folgende sechs Zutaten in ein Gewürzsieb oder Gewürzsäckchen geben:</p> <p>1 Chilischote getrocknet 2-3 Zweige Thymian 1 kleines Lorbeerblatt 1 Knoblauchzehe mit Schale, angedrückt ½ TL schwarze Pfefferkörner 2 Cocktailtomaten, halbiert</p> <p>1 bis 2 Bunde glatte Petersilie * ½ Lauch</p> <p>Beide Zutaten mit Küchengarn zusammenbinden</p> <p>*Tipp: Einige Petersilienblätter zurücklegen. Diese werden gehackt am Schluss über die Suppe gestreut.</p> <p>3 Karotten in Scheiben ½ Sellerieknolle in Würfel ½ Pastinakenwurzel, halbiert in Scheiben</p> <p>Zum Abschmecken:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Huhn kalt abspülen und in vier Teile zerteilen. Wer nicht geübt ist, kann auch gerne Hühnerschenkel verwenden. 2. Einen Topf auf den Herd stellen und die vorbereiteten Zwiebeln ohne Fett mit der Schnittfläche nach unten im Topf anbraten. Die Schale und die Röstaromen geben der Suppe Farbe. 3. Den Topf vom Herd nehmen und vorsichtig mit ca. 2 Liter kaltem Wasser füllen und das zerteilte Huhn oder die Hühnerschenkel, die Trinkbouillon und das Salz dazugeben. 4. Die Suppe zum Sieden bringen und die Temperatur so regulieren, dass die Suppe nur leicht siedet. Den sich bildenden Schaum mit einem feinen Teesieb von Zeit zu Zeit abschöpfen. Dies ist wichtig, damit die Suppe später klar bleibt. 5. Zur Suppe das geschlossene Gewürzsieb/-Säckchen und das zusammengebundene Petersilien/Lauchbündel dazugeben. 6. Die Suppe ca. 20 Minuten sieden lassen. 7. Danach die Zwiebel und die Schalen der Zwiebel aus der Suppe nehmen. 8. Nach den 20 Minuten das vorbereitete Gemüse dazugeben. Den Topf mit einem Deckel schliessen. Weitere ca. 30 Minuten leicht sieden lassen, bis das Huhn und das Gemüse weich sind. 9. Die Suppe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf giessen. Das Petersilien/Lauchbündel und das vorher

Etwas Trinkbouillon oder Sojasauce
Dazu passen zusätzlich als Suppeneinlage:
Pfannkuchen, in Streifen geschnitten
Feine Nudeln, gekocht

ausgedrückte Gewürzsäckchen
herausfischen.

10. Das Huhn etwas abkühlen lassen und die Haut entfernen. Das weiche Fleisch vom Knochen entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
11. Das restliche Gemüse und das vorbereitete Hühnerfleisch in die Suppe zurückgeben.
12. Die Suppe nochmals erwärmen. Mit etwas Trinkbouillon oder Sojasauce abschmecken und mit etwas gehackter Petersilie bestreuen. Sofort servieren.

Tipp: Wer mag, kann während der Kochzeit der Suppe separat feine Nudeln kochen und zu der Suppe geben. Auch in Streifen geschnittene Pfannkuchen schmecken super dazu.

Wir lieben beide Zutaten zusammen, dann ist es eine richtige Herzensmahlzeit!

Guten Appetit.

