

Doc Esser | Hühner-Suppe

Zutaten:

- 1 Huhn (ca. 1,5 kg)
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Möhre
- 1 Tomate
- 2 Stangen Staudensellerie
- ½ Stange Lauch
- 50 g Champignons
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Thymianzweige
- 2 Petersilienstängel
- 2 Pimentkörner
- 1 Stück Ingwer
- 1 Nelke
- Petersilienwurzel
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Huhn eine ¼ Stunde in heißes Wasser geben. Aber aufpassen, dass das Wasser nicht kocht. Zwischendurch immer die Eiweiß- und Schmutzteilchen abschöpfen, um zu verhindern, dass es zu einer trüben Suppe kommt.

Ingwer schälen und klein schneiden, Tomate halbieren, Möhre grob schälen und die Knoblauchzehe andrücken. Alles in den Topf geben. Die Gemüsezwiebel halbieren, leicht anbraten und später hinzugeben.

Nach 45 Minuten die weiteren Zutaten hinzufügen und die ganze Suppe weitere 45 Minuten köcheln lassen. Wenn die Suppe fast fertig ist, das Huhn und die restlichen Zutaten herausnehmen und die Suppe durch ein nasses Küchentuch passieren.

Hühnerfleisch vom Knochen lösen, kleinschneiden und nach Geschmack in die Suppe geben.

Quelle: WDR - Doc Esser vom 18.01.2017