

Hühnersuppe selbst gemacht



Die tut nicht nur bei Grippe gut.

Zutaten:	Zubereitung:
1 küchenfertiges Suppenhuhn	unter kaltem Wasser abspülen. In einen großen Suppentopf legen.
1 Zwiebel	schälen und halbieren
2 Knoblauchzehen	schälen
1 große Karotte	schälen und in Scheiben schneiden

1 walnussgroßes Stück Ingwer	mit einem Messer die braune Haut abschaben und in Scheiben schneiden
2 Gewürznelken	
1 Teel Salz	Alle Zutaten zum Huhn in den Suppentopf geben. Mit
Wasser	bedecken und mindestens 1 Stunde köcheln lassen, bis das Huhn weich ist. Anschließend das Huhn entnehmen, abtropfen und auskühlen lassen. Die Brühe in einen anderen Topf durch ein Sieb abgießen.
200 g Karotten	schälen und mit einem Buntmesser in gewellte Scheiben schneiden. Zur Brühe geben und 15 Min weich kochen lassen.
1 kleine Stange Lauch	in feine Ringe schneiden und zugeben. Das Hühnchen von der Haut befreien und das Hühnerfleisch klein würfeln und zur Suppe geben.
1 Handvoll Suppennudeln	zur Suppe geben und kurz weich kochen.
1 Bund Petersilie	fein hacken und in die fertige Suppe streuen. Mit
Salz, Pfeffer, Sojasoße	abschmecken

Tipp: So ein Topf Hühnerbrühe ist ganz schön viel, wer den Rest nicht einfrieren möchte macht als logische Konsequenz ein Hühnerfrikassee. Dazu gut die Hälfte der Brühe und 2/3 des Hühnerfleisches kühl stellen. (Rezept unter Gemüse)