

Rezept

Suppentopf mit Nudeln und Hähnchen

Ein Rezept von Suppentopf mit Nudeln und Hähnchen, am 20.04.2024

Zutaten

1/4 Knolle Sellerie (etwa 250 g)	2 Möhren
2 Stangen Lauch (dünne Stangen)	1 große Zwiebel
1 Lorbeerblatt	Salz
1 fleischiges Hähnchen (etwa ,2 kg)	1 Stück Bio-Zitronenschale (3-4 cm)
2- 3 Knoblauchzehen	250 g kurze Nudeln
300 g TK-Gemüse (Erbsen und Möhren)	1- 2 EL gehackte Kräuter (wer mag, z. B. Basilikum, Schnittlauch)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Am Vorabend Sellerie und Möhren schälen, den Lauch putzen und waschen, alles klein schneiden. Zwiebel schälen und quer halbieren. Einen großen Topf ohne Fett erhitzen. Darin die Zwiebel mit den Schnittflächen nach unten kräftig anrösten. 3 l Wasser angießen, Gemüse, Lorbeerblatt und 4 TL Salz zugeben. Zugedeckt zum Kochen bringen, 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
2. Hähnchen innen und außen waschen, mit der Brust nach oben in den Topf geben und 20 Minuten köcheln lassen. Hähnchen umdrehen, Zitronenschale und den geschälten Knoblauch dazugeben, weitere 15 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und das Hähnchen in der heißen Brühe 2 Stunden gar ziehen lassen. Dann Hähnchen herausnehmen, Brühe durchs Sieb gießen. Beides kalt stellen.
3. Am nächsten Tag vorm Servieren die Fettschicht von der Brühe abschöpfen, die Brühe zum Kochen bringen. Eventuell mit Salz nachwürzen.
4. Das Hähnchenfleisch von den Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden. Die Nudeln in die kochende Brühe geben und nach Packungsangabe bissfest garen. Das TK-Gemüse ebenfalls zugeben und wenige Minuten mitkochen, bis es gar und heiß ist. Zum Schluss das Fleisch einlegen und heiß werden lassen, nicht mehr kochen. Frische Kräuter passen natürlich immer, aber es schmeckt auch ohne!