

Rezept

A gscheide Nudelsuppn

Ein Rezept von A gscheide Nudelsuppn, am 19.12.2025

Zutaten

1 großes Suppenhuhn (ca. ,4 kg)	Salz
1 EL gekörnte Gemüse- oder Geflügelbrühe	1 große Möhre
1 Stück Lauch (ca. 100 g)	1 große Tomate
1 Stück Knollensellerie (ca. 200 g)	1 große Zwiebel
8 Wacholderbeeren	8 Pimentkörner
1 TL schwarze Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter
6 Stängel Liebstöckel (nach Belieben)	3 Stängel Liebstöckel (nach Belieben)
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	frisch geriebene Muskatnuss (nach Belieben)
1/2 Bund Schnittlauch	250 g Suppennudeln (z. B. feine Fadennudeln; Buchstaben oder Sternchen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 915 kcal

Zubereitung

1. Das Suppenhuhn innen und außen waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren, die Hälften nochmals quer halbieren. Geflügelstücke in einen großen hohen Topf geben. 3,5 l kaltes Wasser dazugießen, mit 1 EL Salz und der gekörnten Brühe würzen und aufkochen. Dabei den auftretenden Schaum immer wieder mal mit einem Schaumlöffel entfernen. Die Brühe ca. 1 Std. bei mittlerer Hitze kochen lassen.
2. Das Gemüse schälen oder waschen und putzen. Möhre, Lauch und Tomate nur halbieren, Sellerie in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel waschen, halbieren und samt Schale in einer Pfanne ohne Fettzugabe in ca. 5 Min. dunkel anrösten. Alles mit den Gewürzen in den Topf geben. Petersilienstängel und eventuell Liebstöckel abbrausen und ebenfalls dazugeben. Suppe weitere 2 Std. 45 Min. kochen lassen.
3. Fertige Suppe nach und nach durch ein feines Sieb gießen und auffangen. Das Suppenhuhn auskühlen lassen, Fett und Knochen ablösen und wegwerfen. Das Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke zupfen. Sellerie und Möhre in Würfel oder dünne Scheiben schneiden. Den Rest im Sieb ebenfalls wegwerfen.
4. Für die Nudelsuppe 1 l Hühnerbrühe (die übrige Brühe anderweitig verwenden) mit dem Hühnerfleisch, Sellerie und Möhre erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell Muskat abschmecken, warm halten. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
5. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung garen. Dann in ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und in vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Mit Brühe, Fleisch und Gemüse begießen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.