

Rezept

# Bunte Hühnersuppe

Ein Rezept von Bunte Hühnersuppe, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2</b> Hähnchenkeulen	Salz
<b>1 Bund</b> Suppengrün	<b>125 g</b> Suppenudeln
<b>1 Bund</b> Kräuter (z. B. Petersilie, Kerbel oder Schnittlauch)	Pfeffer
	Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Hähnchenkeulen kalt abspülen und mit Zwiebel und Knoblauch in einen Topf geben. 1 ½ l Wasser mit ½ TL Salz dazugeben und aufkochen lassen. 30 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Inzwischen das Suppengrün waschen, putzen und in kleine Würfel bzw. dünne Ringe schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch aus der Brühe fischen und wegwerfen. Das Suppengrün dazugeben. Weitere 10 Min. kochen lassen. Die Hähnchenkeulen herausnehmen, das Fleisch vom Knochen lösen und mit den Fingern etwas kleiner zupfen. Wieder zur Brühe geben. Die Brühe erneut aufkochen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung garen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Die Hühnersuppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit den Kräutern bestreuen.