

Rezept

Feine Hühnersuppe mit Nudeln

Ein Rezept von Feine Hühnersuppe mit Nudeln, am 28.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Suppenhuhn (ca. ,5 kg, eventuell vom Metzger halbieren lassen) | 1 Lorbeerblatt |
| 2 Möhren | 1 TL weiße Pfefferkörner |
| 1 Stück Lauch (ca. 150 g) | 1 Stück Knollensellerie (ca. 150 g) |
| 3 Nelken | 1 Zwiebel |
| Salz | 5 Stängel Petersilie |
| frisch geriebene Muskatnuss | Pfeffer |
| 1 Bund Schnittlauch (nach Belieben) | 200 g Suppennudeln |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 930 kcal

Zubereitung

1. Das Suppenhuhn innen und außen gründlich abbrausen. Mit reichlich Wasser – es sollte gut bedeckt sein – in einen Suppentopf geben. Bei großer Hitze aufkochen, 2-3 Min. kochen lassen, dann abgießen. Das Huhn abbrausen, den Topf auswaschen. Das Huhn mit 2 l Wasser in den Topf geben und wieder aufkochen lassen. Anschließend bei kleiner Hitze 1 Std. zugedeckt köcheln lassen, dabei während der ersten 20 Min. ab und zu den Schaum, der an die Oberfläche steigt, sehr gut abschöpfen (sonst wird die Brühe trübe), dann Lorbeerblatt und Pfefferkörner dazugeben.
2. Möhren und Sellerie schälen, den Lauch waschen und putzen, das Gemüse in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und quer halbieren, die Hälften mit den Nelken spicken. Petersilie abbrausen. Alles zum Huhn geben und 1 Std.-1 Std. 30 Min. bei kleiner Hitze weiterköcheln lassen – das Gemüse sollte gar, aber nicht zerkocht sein, und die Hühnerhaut sollte sich ganz leicht von dem Fleisch lösen lassen. Etwa 10 Min. vor Garzeitende die Brühe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Das Huhn aus dem Topf heben und etwas abkühlen lassen, die Brühe durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen. Sellerie und Möhren aus dem Sieb nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe garen, in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Nach Belieben Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Von dem Huhn die Haut abziehen, das Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Eventuell mit einem großen Löffel Fett von der Brühenoberfläche abschöpfen oder die Brühe in eine Fettkanne geben und das Fett abgießen. Hühnerbrühe nochmals erhitzen. Gemüse, Fleisch und Nudeln dazugeben und heiß werden lassen. Suppe nach Wunsch vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.