

Rezept

## Geflügelfond

Ein Rezept von Geflügelfond, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>1</b> ganzes küchenfertiges Suppenhuhn (ca. 1,2 kg)	<b>1 TL</b> Salz
<b>200 g</b> Möhren	<b>1 Stück</b> Knollensellerie (ca. 200 g)
<b>1 Stück</b> Lauch (ca. 80 g)	<b>100 g</b> Zwiebeln
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>4</b> Wacholderbeeren
6-8 Stängel Petersilie ohne Blätter	<b>2</b> Lorbeerblätter
1/2 TL schwarze Pfefferkörner	1/2 TL Fenchelsamen
Mörser	Passiertuch

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für etwa 2 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

### Zubereitung

1. Das Suppenhuhn gründlich innen und außen waschen, dann in einen hohen Topf (20 cm Ø) mit 3 l kaltem Wasser geben und aufkochen lassen. Jetzt erst das Salz dazugeben. Offen bei kleiner Hitze 1 Std. köcheln lassen. Den dabei auftretenden Schaum abschöpfen.
2. Inzwischen die Möhren und den Sellerie schälen. Den Sellerie halbieren. Den Lauch putzen, der Länge nach halbieren und gründlich – auch zwischen den Blättern – waschen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und halbieren. Die Wacholderbeeren am besten im Mörser leicht andrücken. Die Petersilienstängel waschen.
3. Alle übrigen Zutaten zur Brühe geben und diese offen weitere 1 Std. 30 Min. garen.
4. Am Ende der Garzeit das Gemüse und das Suppenhuhn aus der Brühe herausheben. Die Brühe in einen Topf passieren und gleich weiterverwenden oder kühl aufbewahren.