Rezept

Grundrezept Geflügelbrühe

Ein Rezept von Grundrezept Geflügelbrühe, am 18.05.2025

Zutaten

1	Suppenhuhn (,5-2 kg)
2	Möhren
3 Stangen	Staudensellerie
2 Stangen	Zitronengras
3	Gewürznelken
1-2	Lorbeerblätter
ca. 2 EL	Sojasauce
1	Zwiebel
150 g	Knollensellerie
1 Stange	Lauch
1 EL	Pfefferkörner
2 EL	Meersalz
3-4 Stängel	Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR CA. 1 ½ L BRÜHE | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Suppenhuhn ca. 15 Min. wässern. Das Huhn mit ca. 3 l kaltem Wasser aufkochen, dann zugedeckt bei kleiner Hitze 1 Std. 30 Min. köcheln lassen. Dabei den aufsteigenden Schaum gelegentlich abschöpfen. Zwiebel mit Schale halbieren, die Schnittflächen in einer Pfanne braun anrösten. Die Zwiebelhälften zur Brühe geben.

2. Gemüse waschen, putzen, eventuell schälen und in Stücke schneiden. Zitronengras zerquetschen und in Stücke schneiden. Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Mit Gemüse, Zitronengras, Nelken Meersalz, Lorbeerblättern und Petersilie in die Brühe geben und ca. 1 Std. mitköcheln lassen.

3. Ein Sieb mit Mull auskleiden, die Brühe in einen anderen Topf passieren, mit Sojasauce würzen. Brühe in saubere Schraubgläser oder Gefrierboxen füllen. Gefäße verschließen, Brühe kühl aufbewahren oder einfrieren. Im Kühlschrank hält sie sich 1-2 Wochen, im Tiefkühlfach 6-8 Monate. Fleisch vom Knochen lösen, klein schneiden und als Suppeneinlage oder für einen Geflügelsalat verwenden.