

Rezept

Grundrezept Hühnerbrühe

Ein Rezept von Grundrezept Hühnerbrühe, am 03.06.2025

Zutaten

1/2 Suppenhuhn (ca. 1,5 kg)	Salz
1 Bund Suppengrün	2 Lorbeerblätter
10 schwarze Pfefferkörner	3 Zweige Thymian oder 3 Stängel Petersilie
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,5 l Brühe (4 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Das Suppenhuhn rundum gründlich kalt abspülen und in einen großen Topf geben. 2,5 l Wasser und 1/2 TL Salz dazugeben und aufkochen. Mit halb aufgelegtem Topfdeckel bei kleiner Hitze ca. 1 Std. ganz sanft kochen lassen.
2. Inzwischen das Suppengrün waschen, putzen und in grobe Stücke teilen. Suppengrün, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Thymian oder Petersilie zum Huhn geben und alles 1 weitere Std. sanft kochen lassen. Den dabei entstehenden Schaum immer wieder mit der Schaumkelle abschöpfen, damit die Brühe klar bleibt.
3. Das Huhn aus der Brühe heben und etwas abkühlen lassen. Die Brühe durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Huhn häuten, das Fleisch von den Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden. In die Brühe geben.