

Rezept

Grundrezept für 3 Liter Hühnerbrühe

Ein Rezept von Grundrezept für 3 Liter Hühnerbrühe, am 08.12.2025

Zutaten

- | | | | |
|-------------|------------------------|-------------|--------|
| 1 | Hähnchen (ca. 1,3 kg) | 2 | Möhren |
| 6 | Frühlingszwiebeln | 50 g | Ingwer |
| 6 | Knoblauchzehen | | Salz |
| 1 TL | schwarze Pfefferkörner | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 l Brühe | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchen gründlich waschen. Möhren putzen, schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in Stücke schneiden. Ingwer schälen und in Scheiben teilen.
2. Das Hähnchen in einen großen Topf legen. Die Möhren, Frühlingszwiebeln, den Ingwer und die ungeschälten Knoblauchzehen zufügen. 3,5 l kaltes Wasser angießen und offen aufkochen. 2 TL Salz und die Pfefferkörner einstreuen. Sobald die Brühe zu kochen beginnt, die Hitze reduzieren. Die Brühe mit halb aufgelegtem Deckel bei schwacher Hitze 1 Std. 30 Min. sanft kochen lassen.
3. Das Hähnchen herausnehmen. Das Fleisch von den Knochen lösen. In mundgerechte Stücke teilen und als Suppeneinlage verwenden. Die Brühe durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen, mit Salz würzen. Die benötigte Menge Brühe abnehmen. Den Rest in Gefrierbeutel füllen und einfrieren.