Rezept

Hühnerbrühe mit Liebstöckel und Eiernudeln

Ein Rezept von Hühnerbrühe mit Liebstöckel und Eiernudeln, am 09.06.2026

Zutaten

1	frisches Suppenhuhn (etwa 1,4 kg)
1 EL	Gemüsebrühpulver
100 g	Lauch
200 g	Knollensellerie
	je 8 Wacholderbeeren und Pimentkörner
2	Lorbeerblätter
2-3 Stängel	Liebstöckel
1/8 Bund	Schnittlauch
100 g	Mehl + Mehl zum Arbeiten
1 EL	Olivenöl
	Nudelmaschine
	Salz
1	große Möhre (140 g)
1	Tomate (100 g)
1	Zwiebel (100 g)
1 TL	schwarze Pfefferkörner
4-6	abgezupfte Petersilienstängel
	schwarzer Pfeffer
50 g	Hartweizengrieß
1	Ei und 2 Eigelbe (beides Größe M)
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Das Huhn innen und außen kalt abspülen und trocken tupfen. Längs halbieren, die Hälften nochmals halbieren. Die Stücke mit 3,5 l kaltem Wasser, 1 EL Salz und Brühpulver in einen hohen Topf (20 cm Ø) geben. Aufkochen und 1 Std. köcheln lassen. Dabei auftretenden Schaum abschöpfen.

2. Möhre, Lauch, Tomate und Sellerie waschen, putzen und schälen. Möhre, Lauch und Tomate halbieren, Sellerie grob schneiden. Zwiebel halbieren und mit Schale in einer Pfanne ohne Fett etwa 5 Min. dunkel rösten. Gemüse, Zwiebel, Wacholder, Piment, Pfeffer und Lorbeer zur Suppe geben. Petersilie und Liebstöckel waschen, etwas Liebstöckelgrün beiseitelegen. Kräuter ebenfalls zugeben und die Suppe 2 Std. 45 Min. weiterköcheln lassen.

3. Inzwischen für die Nudeln Grieß, Mehl, Ei, Eigelbe, Öl, Salz und Muskat zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 2 Std. kühlen.

4. Den Teig in kleine Stücke schneiden, auf bemehlter Arbeitsfläche etwas flach drücken und mit der Nudelmaschine zu dünnen Teigplatten ausrollen. Diese längs halbieren und mit dem Aufsatz für feine Nudeln zu schmalen Nudeln (3 mm x 12 cm) ausrollen. Die Nudeln zu Nestern aufrollen.

5. Die Suppe vorsichtig durch ein feines Sieb gießen. Das Fleisch abkühlen lassen. Fett und Knochen lösen, das Fleisch in mundgerechte Stücke zupfen. Sellerie und Möhre klein schneiden.

6. Etwa 1 l Hühnerbrühe mit dem Fleisch und dem Gemüse erwärmen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln. Mit dem Liebstöckelgrün fein schneiden. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser aufkochen, durchrühren und 2 Min. kochen lassen. Abgießen und abtropfen lassen. Etwas Muskat in vorgewärmte Teller reiben. Die Nudeln darin verteilen, mit Suppe übergießen und mit Schnittlauch und Liebstöckel bestreuen.