

Rezept

Hühnerbrühe selber machen

Ein Rezept von Hühnerbrühe selber machen, am 13.06.2026

Zutaten

2	Zwiebeln	2 Bund	Suppengrün
2	Lorbeerblätter	1 TL	schwarze Pfefferkörner
1	Knoblauchzehe oder fingerdickes Stück Ingwer (wer mag)	1	Bio-Suppenhuhn (,2-,5 kg)
	frisch geriebene Muskatnuss		feines Meersalz
			Twist-off-Gläser oder Einmachgläser (sterilisiert)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 2 ½ l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und halbieren. Suppengrün waschen, putzen und klein schneiden. Beides zusammen mit Lorbeerblättern und Pfefferkörnern in einen großen Topf geben und mit 3 l kaltem Wasser aufgießen. Eventuell noch den Knoblauch oder den Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und dazugeben.
2. Das Suppenhuhn gründlich unter fließendem kaltem Wasser abwaschen, dann ebenfalls in den Topf geben – es sollte vollständig vom Wasser bedeckt sein, sonst noch etwas Wasser (maximal noch 1 l) zugießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen. Sobald die ersten Bläschen sichtbar werden, die Hitze sofort reduzieren, die Brühe soll nur ganz schwach simmern, keinesfalls kochen, sonst wird sie trüb. Das Suppenhuhn in mindestens 2 Stunden ganz sanft gar ziehen lassen und den dabei entstehenden Schaum regelmäßig abschöpfen.
3. Dann das Suppenhuhn aus dem Topf nehmen. Die Brühe durch ein feines Sieb abgießen und auffangen. Das Gemüse im Sieb mit einer Suppenkelle leicht ausdrücken. Wer möchte, schöpft auch noch das Fett von der Brühe ab. Hühnerbrühe mit Salz und ein wenig Muskat abschmecken.
4. Die Hühnerbrühe in die Gläser füllen, gut verschließen und bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.