

Rezept

Hühnersuppe mit Gemüse und Reis

Ein Rezept von Hühnersuppe mit Gemüse und Reis, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 2 ganze Hähnchenschenkel (je 200 g) | Salz |
| 2 Lorbeerblätter | 3 Gewürznelken |
| 1/2 TL schwarze Pfefferkörner | 1 dünne Lauchstange |
| 1 große Möhre | 1 Stückchen Knollensellerie (ca. 70 g) |
| 3-4 Blättchen zartes Selleriegrün | 50 g Patnareis |
| schwarzer Pfeffer | geriebene Muskatnuss |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenschenkel abspülen, trocken tupfen, sichtbares Fett entfernen. In einem Topf 1 l Wasser mit 1 1/2 TL Salz, Lorbeerblatt, Gewürznelken und Pfefferkörnern aufkochen. Die Hähnchenschenkel hineingeben und 20 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen.
2. In der Zwischenzeit vom Lauch Wurzelansatz und ledrige Blätter abschneiden. Die Lauchstange längs halbieren, unter fließendem kaltem Wasser zwischen den Blättern waschen. Die Stange quer in dünne Streifchen schneiden.
3. Möhre und Sellerie waschen, schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Selleriegrün waschen, trocken schütteln und beiseitelegen. Nach 20 Min. Kochzeit das Gemüse in die Brühe geben, alles zusammen weitere 15 Min. kochen. Hähnchenschenkel herausnehmen, abkühlen lassen. Den Reis in die Suppe rühren und 20 Min. mitgaren.
4. In der Zwischenzeit das Fleisch von den Knochen lösen und in Stücke schneiden. Das Fleisch während der letzten 5 Min. mit in die Suppe geben. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat abschmecken. Selleriegrün fein hacken und über die Suppe streuen.