

Rezept

Huhn in Zitronenbrühe

Ein Rezept von Huhn in Zitronenbrühe, am 28.06.2026

Zutaten

3 Möhren	4 Stangen Staudensellerie
1 Stange Lauch	1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen	1 EL Butterschmalz
1 Suppenhuhn	5-6 Sellerieblätter
2 Lorbeerblätter	3 Nelken
Salz	10 Pfefferkörner
Saft von 2 - 3 Zitronen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal, 16 g F, 28 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Die Möhren schälen, den Sellerie und Lauch putzen und waschen, dann alles in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse bis auf den Knoblauch darin anbraten, aber keine Farbe nehmen lassen.
2. Das Huhn waschen. Den Knoblauch unter das angebratene Gemüse rühren und das Huhn daraufsetzen. Mit kaltem Wasser auffüllen, sodass das Huhn bedeckt ist, und aufkochen. Eventuell entstehenden Schaum mit einem Schaumlöffel abnehmen. Lorbeer, Nelken, 1 TL Salz und Pfefferkörner dazugeben, den Deckel auflegen und das Huhn 1 Std. köcheln.
3. Das Huhn herausheben und etwas abkühlen lassen, inzwischen die Brühe weiter einkochen. Vom Huhn die Haut entfernen, das Fleisch von den Knochen zupfen und in mundgerechte Stücke teilen. Das Fleisch in die Brühe zurückgeben. Den Kochsud mit reichlich Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und alles zusammen weitere 15 Min. köcheln lassen. Mit klein gezupften Sellerieblättern bestreuen.