

Rezept

Hühnerbrühe mit Lorbeerblättern

Ein Rezept von Hühnerbrühe mit Lorbeerblättern, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 Suppenhuhn | 1 Zwiebel |
| 1 Möhre | 1 Stück Knollensellerie (ca. 150 g) |
| 1 Stange Lauch | ¼ Bund Petersilie |
| 1 Stück Bio-Zitronenschale (ca. 2 cm) | 2 Lorbeerblätter |
| 4 Wacholderbeeren | Salz |
| Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 20 kcal

Zubereitung

1. Das Suppenhuhn innen und außen kalt abspülen und in einen großen Topf legen. So viel Wasser (etwa 2,5 l) zugeben, dass das Huhn knapp bedeckt ist. Die Flüssigkeit zum Kochen bringen.
2. Wenn das Wasser kocht, die Hitze zwischen schwacher und mittlerer Stufe einstellen. Die Flüssigkeit etwa 30 Min. köcheln lassen, dabei den Schaum immer wieder abschöpfen.
3. Inzwischen die Zwiebel waschen und mit der Schale halbieren. Die Schnittfläche in einer Pfanne bei starker Hitze leicht anrösten. Die Möhre und den Sellerie schälen, den Lauch putzen und waschen. Das Gemüse grob zerkleinern. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln.
4. Gemüse, Petersilie, Zitronenschale und Gewürze zum Suppenhuhn geben und weitere 2 Std. zugedeckt köcheln lassen. Die Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken und erkalten lassen.
5. Das Suppenhuhn und das Gemüse aus der Brühe fischen. Das Gemüse wegwerfen. Das Fleisch von den Knochen des Suppenhuhns lösen, häuten und in feine Streifen zupfen. Ganz nach Belieben in einer Suppe mit Nudeln essen, zu einem Frikassee verarbeiten oder als Salat anmachen.