

## Rezept

# Hühnerkraftbrühe auf Vorrat

Ein Rezept von Hühnerkraftbrühe auf Vorrat, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>ca. 800 g</b> Hühnerklein (Flügel und Unterschenkel)	<b>2 TL</b> Salz
<b>1</b> Lorbeerblatt	Pfefferkörner
<b>1 TL</b> Bockshornkleesamen	<b>1 Bund</b> Suppengrün (Sellerie, Möhren, Lauch, Petersilie)
<b>1 Zweig</b> Liebstöckel (nach Belieben)	<b>1-2 EL</b> Orangenmarmelade

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Das Hühnerklein mit Salz, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Bockshornklee in einen Topf geben, mit 2 l Wasser bedecken und bei großer Hitze ca. 30 Min. kochen.
2. Inzwischen das Suppengrün waschen. Sellerie und Möhren schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Petersilienblättchen abzupfen, hacken und beiseitelegen. Petersilienstängel, Liebstöckel und das Gemüse in die kochende Suppe geben und weitere 20 Min. kochen.
3. Gewürze, Petersilienstängel, Liebstöckel und Hühnerteile entfernen. Das Fleisch von den Hühnerteilen auslösen und wieder zur Suppe geben. Suppe mit Orangenmarmelade und Petersilie würzen.
4. Für den Vorrat die Brühe abkühlen lassen und portionsweise in Gefrierboxen oder -beutel füllen und einfrieren. Nach Bedarf Brühe auftauen und mit der gewünschten Einlage erhitzen.