

Rezept

Hühnersuppe mit Nudeln

Ein Rezept von Hühnersuppe mit Nudeln, am 13.10.2024

Zutaten

1 Möhre	100 g Knollensellerie
1 kleine Lauch Stange	3 Hähnchenschenkel (ca. 700 g)
5 schwarze Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
schwarzer Pfeffer	Salz
1 Möhre	1 Spritzer Zitronensaft
Salz	100 g Suppennudeln (z. B. Buchstaben-, Sternchen- oder Fadennudeln)
100 g TK-Erbsen	3 Stängel glatte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Hühnerbrühe Möhre und Sellerie putzen und schälen, Lauch putzen, der Länge nach aufschlitzen und gründlich waschen. Das Gemüse grob zerkleinern.
2. Die Hähnchenschenkel kalt abspülen und zusammen mit dem Gemüse sowie dem Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern in den Suppentopf geben. Mit 1,2 l kaltem Wasser auffüllen, zum Kochen bringen und bei kleinster Hitze offen ca. 1 Std. köcheln lassen.
3. Inzwischen für die Einlage die Möhre putzen, schälen und in Scheibchen schneiden. Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser bissfest garen, abgießen und gut kalt abschrecken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken.
4. Nach der Kochzeit die Hähnchenschenkel aus dem Topf nehmen. Ein Sieb mit einem Tuch auslegen und die Brühe durchsiehen, das ausgekochte Gemüse wegwerfen. Möglichst viel Fett von der Brühe abschöpfen. Die Brühe salzen und pfeffern, mit den Möhrenscheiben für die Einlage erneut erhitzen und bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. köcheln lassen. Nach ca. 5 Min. die unaufgetauten Erbsen dazugeben.
5. Das Hähnchenfleisch von den Knochen lösen und ohne Haut in mundgerechte Stücke schneiden. Zuletzt zusammen mit den Nudeln und der Petersilie in die Suppe geben und alles noch einmal erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken.