

## Rezept

# Klare Hühnersuppe

Ein Rezept von Klare Hühnersuppe, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Suppenhuhn ( ca. kg, frisch oder tiefgekühlt)	<b>1 Bund</b> Suppengemüse
<b>1/2 Bund</b> Koriandergrün	<b>1</b> Lorbeerblatt
<b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner	Salz
<b>100 g</b> Zuckerschoten	<b>200 g</b> grüner Spargel
<b>1 Bund</b> Bärlauch	<b>100 g</b> Fadennudeln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

## Zubereitung

1. Aus dem frischen Suppenhuhn die Innereien, Luft-, Speiseröhre und Bürzel entfernen. Huhn innen und außen mit kaltem Wasser waschen. TK-Suppenhuhn auftauen lassen und den Beutel mit Innereien entfernen. Innereien waschen und beiseitelegen.
2. Suppengemüse waschen. Lauch putzen und längs aufschneiden. Möhren putzen und halbieren. Knollensellerie schälen. Petersilie vom Suppengemüse und Koriandergrün waschen, trocken schütteln und zu einem Strauß binden. Blättchen abzupfen, hacken und beiseitelegen. 3 l Wasser in einen Schnellkochtopf geben. Lauch, Möhren, Sellerie, Kräuterstiele, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und 1 TL Salz, Huhn und Innereien zugeben und auf Stufe 2 in ca. 15 Min. garen.
3. Zuckerschoten, Spargel und Bärlauch waschen. Zuckerschoten entfädeln und schräg halbieren. Spargel im unteren Teil schälen. Spargel und Bärlauch in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
4. Brühe durch ein Sieb in einen Topf gießen, eventuell salzen und aufkochen. Spargel, Zuckerschoten und Nudeln darin in ca. 4 Min. garen. Suppengemüse klein schneiden. Hühnerbrustfilets auslösen. Keulen am Hüftgelenk, Flügel am Schultergelenk abtrennen. Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden. Gehackte Petersilie, Koriandergrün, Bärlauch, Fleisch und Suppengemüse zur Brühe geben. Suppe erhitzen und servieren.