

## Rezept

# Nudelsuppe mit Huhn

Ein Rezept von Nudelsuppe mit Huhn, am 28.03.2025

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> frisches, küchenfertiges Suppenhuhn (etwa 1,5 kg; ersatzweise 500 g Hühnerklein) | <b>1 Bund</b> Suppengrün               |
| <b>1</b> Lorbeerblatt   | <b>1</b> Zwiebel                       |
| <b>350 g</b> breite Bandnudeln  | <b>1</b> Nelke                         |
| Pfeffer   | Salz                                   |
| <b>1 Bund</b> Petersilie  | Muskatnuss, frisch gerieben Streuwürze |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 845 kcal

## Zubereitung

1. Das Huhn gründlich waschen, in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken und bis zum Siedepunkt erhitzen. Bei schwacher Hitze 45 Min. köcheln lassen.

---

2. Das Suppengrün putzen, waschen und grob zerschneiden. Die Zwiebel schälen, das Lorbeerblatt mit der Nelke daran feststecken. Alles in den Topf geben und 45 Min. bei schwacher Hitze weiterköcheln lassen.

---

3. Das Huhn aus der Brühe heben. Das Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden. Die Möhre des Suppengrüns ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

---

4. Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen, das Kochwasser abgießen.

---

5. Die Hühnerbrühe durch ein Sieb zu den Nudeln gießen. Das Fleisch und die Möhrenwürfel unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Streuwürze abschmecken.

---

6. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken und über die Suppe streuen.