

Rezept

Omas Hühnerbrühe

Ein Rezept von Omas Hühnerbrühe, am 28.06.2026

Zutaten

2 kg Hühnerklein (z. B. Flügel, Hals, Magen, Herz)	2 Möhren
1 Stange Lauch	150 g Knollensellerie
1 TL weiße Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 2,5 l Brühe | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Das Hühnerklein gründlich abbrausen und alle Knochensplitter entfernen. Dann das Hühnerklein in einen Suppentopf legen und so viel Wasser dazugießen, dass es gut bedeckt ist. Auf dem Herd zugedeckt bei starker Hitze einmal aufkochen lassen. Alles in ein Sieb abgießen, den Topf gut auswaschen.
2. Hühnerklein abbrausen und wieder in den Topf geben. 3 l Wasser dazugießen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dann die Temperatur reduzieren und alles zugedeckt bei geringer Hitze 1 Std. 30 Min. leicht köcheln lassen. Dabei in den ersten 15-20 Min. den aufsteigenden Schaum ab und zu mit einem Schaumlöffel abschöpfen.
3. Das Gemüse waschen oder schälen und putzen, alles in grobe Stücke schneiden. Mit Pfefferkörnern und Lorbeerblatt in den Topf geben und alles weitere 1 Std.-1 Std. 30 Min. köcheln lassen. Gegen Garzeitende mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Hühnerklein und das Gemüse mit dem Schaumlöffel aus der Brühe heben. Die Brühe eventuell kalt werden lassen, entfetten und durch ein Sieb gießen.