

## Rezept

# Omas Hühnersuppe mit Nudeln

Ein Rezept von Omas Hühnersuppe mit Nudeln, am 19.12.2025

## Zutaten

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| <b>1</b> Suppenhuhn (ca. 1,8 kg, eventuell vom Metzger halbieren lassen) | <b>2</b> Lorbeerblätter           |
| <b>2</b> Möhren  | <b>1 TL</b> weiße Pfefferkörner   |
| <b>150 g</b> Staudensellerie oder Sellerieknolle                         | <b>150 g</b> Lauch                |
| <b>4</b> Nelken  | <b>1</b> Zwiebel                  |
| Salz   | <b>5</b> große Stängel Petersilie |
| frisch geriebene Muskatnuss  | Pfeffer                           |
| Salz   | <b>200 g</b> Suppennudeln         |
|  | <b>½ Bund</b> Schnittlauch        |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

## Zubereitung

1. Suppenhuhn abbrausen und mit reichlich Wasser – es sollte auf jeden Fall gut bedeckt sein – in einen Suppentopf geben. Bei starker Hitze aufkochen und 2-3 Min. kochen lassen, dann alles abgießen, das Huhn abbrausen, den Topf auswaschen.
2. Huhn mit ca. 2,2 l Wasser in den Topf geben und erneut aufkochen lassen, dann bei geringer Hitze 1 Std. zugedeckt köcheln lassen. Dabei während der ersten 20 Min. immer wieder den aufsteigenden Schaum abseihen, damit die Brühe nicht trüb wird, danach die Lorbeerblätter (alternativ: Kräutersträusschen) und die Pfefferkörner dazugeben.
3. Das Suppengemüse putzen, in grobe Stücke schneiden. Zwiebel schälen, quer halbieren und die Hälften mit den Nelken spicken, Petersilie abbrausen. Die ganze Suppeneinlage zum Huhn geben und noch mal 1 Std.-1 Std. 30 Min. köcheln lassen – das Suppengemüse sollte dann gar sein und die Haut sollte sich leicht vom Hühnerfleisch lösen lassen. Etwa 10 Min. vor Garzeitende die Brühe mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat würzen.
4. Sellerie und Karotten aus dem Sieb nehmen und in kleine Stücke schneiden. Das Huhn aus dem Topf heben, die Brühe durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen. Von dem leicht abgekühlten Huhn die Haut abziehen, das Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden.
5. Die Suppennudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
6. Eventuell mit einem Löffel das Fett von der Brühenoberfläche abseihen. Die Hühnerbrühe erneut erhitzen und Möhren, Sellerie, Fleisch und Nudeln dazugeben, heiß werden lassen.

7. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Suppe in Teller anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und sofort heiß servieren.