



Klassische Hühnersuppe

4 Portionen

Zutaten

2 Bund Suppengrün	500 g Suppennudeln
4 Zwiebeln	1 Bund glatte Petersilie
1 küchenfertiges Suppenhuhn (ca. 2,5 kg)	nach Belieben:
4–5 Lorbeerblätter	300 g tiefgefrorene Erbsen
8–10 Gewürznelken	
10 Wacholderbeeren	
1 EL schwarze Pfefferkörner	
Salz	
750 g Möhren	

Zubereitung

Das Suppengrün schälen, waschen und grob würfeln. Die Zwiebeln schälen und vierteln.

Das Suppenhuhn waschen und mit dem Gemüse, den Lorbeerblätter, Nelken, Wacholderbeeren, Pfefferkörner und 2 EL Salz in einen großen Topf geben. 4 Liter Wasser angießen, aufkochen lassen und mit leicht geöffnetem Deckel bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 3,5–4 Stunden köcheln.

Die Möhren schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. In ein Sieb gießen, kurz abschrecken und gut abtropfen lassen.

Das Huhn aus der Brühe nehmen. Die Brühe durch ein Sieb gießen und das Suppengemüse abtropfen lassen. Die Brühe in einem großen Topf aufkochen, die Möhren hinzufügen, aufkochen und ca. 6 Minuten garen. Währenddessen das Fleisch von Haut und Knochen lösen und fein zerrupfen. Das Fleisch und die Nudeln zur Brühe geben und kurz erhitzen. Nach Belieben können noch tiefgefrorene Erbsen hinzugegeben werden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Suppe anrichten und etwas Petersilie darüber streuen. Dazu passt ein frisches Baguette.