

# Hühnersuppe

280

**Typ:** Suppe

**Quelle:** Brigitte Sonderheft 20/90

**Bemerkungen:** Wenn Sie gekochte Kartoffeln, Nudeln oder Reis dazu servieren, wird die Suppe zum sättigenden Essen für fünf bis sechs Personen.

**Zutaten:** (4 Portionen)

1 Suppenhuhn etwa 1,5 kg,  
Salz,  
1/2 Knolle Sellerie,  
1 Stange Porree,  
4 Möhren,  
1 Petersilienwurzel,  
1 Paket TK-Erbesen (300 g),  
etwas Petersilie.

**Rezept:** Das Huhn gründlich abspülen und in eineinhalb Liter kaltem Salzwasser zum Kochen bringen, dabei den auftretenden Schaum abschöpfen. Das Huhn bei kleiner Hitze etwa eineinhalb Stunden kochen. Dabei den Topf bis auf einen kleinen Spalt schließen. Das Suppengrün putzen, schälen, waschen und in Stücke schneiden. Zum Huhn geben und 30 Minuten weiterkochen. Das Huhn herausnehmen; Haut und Knochen entfernen. Brühe eventuell entteten. Die Fleischstücke zurück in den Topf geben. Erbsen zufügen und alles noch fünf Minuten kochen. Die Suppe mit Salz abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen (pro Portion ca. 1030 Kalorien).

Fertig je nach Qualität des Huhnes in etwa 2 Stunden.

Tip: Junge Hühner oder Poularden sind schon nach etwa ein bis eineinhalb Stunden gar