

# HÜHNERSUPPE

DU BENÖTIGST EINEN GROSSEN TOPF MIT MINDESTENS 8-10 LITER FASSUNGSVERMÖGEN FÜR DIE HÜHNERSUPPE

- 1 Suppenhuhn ca, 2,2 kg (gerne Bio) - einfacher geht es in den Topf, wenn es halbiert oder geviertelt ist
- 1 Einheit Suppengrün: 1 Stange Lauch, Knollensellerie (ca. 150g), 1 große Möhre, Blumenkohl (ca. 150g) - geputzt / geschält und grob klein gemacht
- 1 Stück Petersilienwurzel (ca. 50g) - geschält und grob gewürfelt
- 1 Stück Ingwer (ca. Daumengroß) - Abputzen / Schale abkratzen und in Scheiben schneiden
- 1 Zwiebel, mittelgroß bis groß (gerne Bio) - mit Schale! Gewaschen, halbiert
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Pfefferkörner, weiß oder schwarz
- 1 EL Salz

FÜR DIE EINLAGE

- Gemüse nach Wahl, z.B. Möhre, Blumenkohl oder Erbsen
- Suppennudeln
- Petersilie oder Schnittlauch, frisch - fein geschnitten

From:

<https://wiki.moppert.de/> - Familien Wiki

Permanent link:

<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:huehnersuppe&rev=1736858645>

Last update: **2025/01/14 12:44**

