

Oma Billas Hühnersuppe

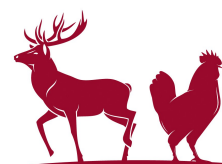
Zutaten für 6 Portionen:

- 1 Bund Suppengrün
- 1 schweres Suppenhuhn von Blatzheim , ca. 1,6 bis 2 kg
- 1 Bund, Petersilie, Lorbeer, Liebstöckel, Thymian
- 400 g Möhren
- 1 Bund Petersilienwurzeln
- 2 Bunde Frühlingszwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

1. Das geputzte Suppengrün grob würfeln. Das gewaschene Suppenhuhn in einem großen Topf mit kaltem Wasser bedecken. Suppengrünwürfel und Kräuterbund dazugeben. Einmal aufkochen, dann bei mittlerer Hitze ca. anderthalb Stunden leicht köcheln lassen.
 2. Möhren und Petersilienwurzeln schälen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
 3. Nach Ende der Garzeit das Huhn aus der Brühe heben und etwas abkühlen lassen. Haut entfernen, das Fleisch von den Knochen lösen und grob würfeln.
 4. Die Brühe durch ein Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nochmal zum Kochen bringen. Zuerst die Möhren, dann die Petersilienwurzeln hineingeben und darin garen. Das Hühnerfleisch dazugeben und warm werden lassen. Petersilie abzupfen, grob hacken und hineingeben. Auf Wunsch mit Eierstichwürfeln servieren.
- Tipp: Restliche Suppe in Portionsbeuteln einfrieren. So hat man immer eine leckere Suppe für kalte Tage oder wenn sich eine Erkältung anbahnt!

SPEZIALITÄTEN-METZGEREI



Blatzheim

WILD UND GEFLÜGEL