



Oma Billas Hühnersuppe

Wie geht eigentlich eine wirkliche gute Hühnersuppe?

Zuerst einmal um das klar zu stellen: Wir wollen eine Hühnersuppe aus einem Suppenhuhn machen und nicht ein Hähnchenfilet in 10l Wasser ertränken (solls ja auch geben :-D).

Was brauchst Du?

Ein ganzes oder halbes Suppenhuhn, je nachdem wie viel Suppe Du haben möchtest. Wurzelgemüse vom Markt (Sellerie, Lauch, Möhren, Petersilienwurzel und glatte Petersilie) und ganz wichtig: eine Zwiebel! Zum Würzen Pfeffer, Salz, ein zwei Lorbeerblätter und wer's mag ein wenig Ingwer.

Los geht's:

Du hast ein Suppenhuhn bei uns gekauft (schon einmal vielen Dank dafür!) - entweder ein halbes oder ein ganzes Huhn (musst Du mal nachschauen). Das Huhn in einen Topf mit **kaltem** Wasser aufsetzen. Das kleingeschnittene Gemüse dazu geben und die Zwiebel. Gerne die Zwiebel mit Schale oder halbieren und vorher anrösten - das gibt ne geile Farbe in der Suppe. Dann noch Salz, Pfeffer und die Lorbeerblätter dazu und alles einmal aufkochen lassen. Den dabei entstehenden Schaum an der Oberfläche abschöpfen (mach ich allerdings nie).

Jetzt bitte aber nicht auf voller Pulte weiterkochen lassen sondern ganz langsam ziehen lassen. Langsam heißt: 1 1/2 bis 2 Stunden, klingt lang - isset aber nicht (3 Stunden sind noch besser!).

Danach das Huhn aus der Suppe nehmen und abkühlen lassen. Warum? Weil Du Dir sonst die Finger verbrühst, wenn Du jetzt das Huhn auseinanderzupfen musst. Das Fleisch kannst als Einlage wieder zurück in die Suppe geben oder kalt später auf einem Salat essen. Dazu passt Reis oder Nudeln.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit

SPEZIALITÄTEN-METZGEREI



Blatzheim

WILD UND GEFLÜGEL