

Hühnersuppentopf

Zutaten

- 4 Hühnerschenkel
- 1 bis 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Pimentkörner
- 5 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- Liebstöckel ("Maggikraut")
- 100 g Suppennudeln
- Suppengemüse (Porree, Sellerie (Knolle und Blätter), Möhren, Petersilienwurzel und Pastinaken (wer mag auch noch Erbsen (TK), Röschen von Blumenkohl oder Brokkoli))
- Pfeffer, Salz
- etwas Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung

Hühnerschenkel, Zwiebeln, Knoblauchzehe, Pimentkörner, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Liebstöckel in Salzwasser(gut bedeckt) 40 bis 45Min. kochen. Schenkel auslösen und zur Seite stellen.

Brühe durch ein Sieb geben und dann mit dem Suppengemüse ca. 20 Minuten kochen. Die Nudeln sollte man extra kochen, damit die Suppe nicht trüb/milchig wird. Dann das Hühnerfleisch und gekochte Nudeln hinzu, noch mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Das Verhältnis Nudeln, Gemüse, Brühe sollte jeder nach seinem Geschmack bestimmen.