WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Geflügelfleischwurst

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Hähnchenflügel
1 Zwiebel
1 Bund Suppengrün
1 EL Öl
1 Lorbeerblatt
3 Wacholderbeeren
1 EL Salz
150 g Suppennudeln
3 Möhren
400 g Geflügelfleischwurst



Nährwerte:

Pro Portion ca. 580 kcal, 34 g Fett, 40 g Kohlenhydrate, 32 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 175 Minuten (davon 150 Minuten Garzeit auf dem Herd)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Geflügelfleischwurst

Zubereitung:

1. Zuerst die Zwiebel und das Suppengemüse schälen und grob zerkleinern. Dann die Hähnchenflügel mit Zwiebel und Suppengemüse in 1 EL Öl circa 8 bis 10 Minuten anbraten.



2. Als nächstes Petersilie (vom Suppengemüse), Salz, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren hinzufügen, mit 2,5 Liter Wasser auffüllen …



3. … und circa 2 bis 2,5 Stunden bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Geflügelfleischwurst



4. Danach die Hühnerbrühe durch ein Sieb gießen und zurück in den Topf geben.



5. Die Suppennudeln nach Packungsangabe kochen.



Hühnersuppe mit Geflügelfleischwurst

6. Zuletzt die Möhren schälen und in Scheiben schneiden und die Geflügelfleischwurst würfeln. Dann beides für 8 bis 10 Minuten in der Hühnerbrühe köcheln.



7. Und jetzt heißt es nur noch: anrichten und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Geflügelfleischwurst



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**