WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Kürbis

Zutaten (für 4 Personen):

1 Hähnchen (aus deutscher Erzeugung)
1 Zwiebel
1 Bunde Suppengemüse
2 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner
1 EL Salz
400 g Kartoffeln
400 g Kürbis
150 g Erbsen
Thymian



Nährwerte:

Pro Portion ca. 558 kcal, 20 g Fett, 35 g Kohlenhydrate, 47 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 90 Minuten (davon 60 Minuten Garzeit für die Hühnerbrühe)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Kürbis

Zubereitung:

1. Als erstes das Hähnchen zusammen mit Zwiebel, Suppengemüse, Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz …



2. … in 3 Liter Wasser aufkochen und anschließend für 60 Minuten köcheln lassen.



3. Den aufsteigenden Schaum, der sich beim Kochen bildet, mit Hilfe eines Kochlöffels vorsichtig abschöpfen.

Hühnersuppe mit Kürbis



4. Nach Ende der Kochzeit das Hähnchen aus der Brühe nehmen, die Brühe durch ein Sieb passieren lassen und auffangen.



5. Kartoffeln und Kürbis in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Erbsen für circa 18 bis 20 Minuten in der Brühe garen.



Hühnersuppe mit Kürbis

6. Das fertig gegarte Hähnchen mit einer Gabel in mundgerechte Stücke zupfen.



7. Zum Schluss nur noch die Suppe auf dem Teller anrichten, mit Thymian toppen und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Kürbis



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**