WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Nudeln

Zutaten (für 4 Personen):

1 ganzes Hähnchen
2 Zwiebeln
4 TL Salz
7 Pfefferkörner
3 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
3 Möhren
1 Stange Lauch
125 g Suppennudeln



Nährwerte:

Pro Portion ca. 467 kcal, 15 g Fett, 30 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 120 Minuten (davon 90 Minuten Kochzeit)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Nudeln

Zubereitung:

1. Für die Hühnersuppe als erstes Zwiebeln schälen, halbieren und zusammen mit dem ganzen Hähnchen in einen Topf geben. Salz, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter ebenfalls dazugeben und den Topf mit Wasser auffüllen (das Hähnchen sollte vollständig bedeckt sein).
   Danach alles einmal kurz aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze circa 90 Minuten köcheln lassen.



2. Jetzt das Hähnchen aus der Hühnerbrühe nehmen und das Hähnchenfleisch mit Hilfe von zwei Gabeln von den Knochen lösen und kleinzupfen.



3. Anschließend die Hühnerbrühe durch ein Sieb schütten und die Brühe auffangen.
   Im nächsten Schritt die Möhren, schälen und in Scheiben schneiden. Dann den Lauch ebenfalls in Scheiben schneiden. Danach alles zusammen mit den Suppennudeln für circa 10 bis 12 Minuten in der Hühnerbrühe garen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Nudeln



4. Zum Schluss das Hähnchenfleisch noch einmal in der Hühnersuppe erwärmen und dann Löffel für Löffel genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Nudeln



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**