WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Zoodles

Zutaten (für 4 Personen):

1 ganzes Hähnchen
2 Zwiebeln
4 TL Salz
7 Pfefferkörner
3 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
2 Zucchini
3 Möhren
3 Lauchzwiebeln
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 496 kcal, 20 g Fett, 19 g Kohlenhydrate, 46 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 150 Minuten (davon 2 Stunden Garzeit im Topf)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Zoodles

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen, grob zerkleinern und mit Hähnchen, Salz, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern in einen Topf geben. Mit circa 3 Liter Wasser auffüllen, einmal aufkochen und 90 Minuten köcheln lassen. Sofern Schaum aufsteigt abschöpfen.



2. Nach der Garzeit das Hähnchen aus der Suppe nehmen und das Hähnchenfleisch mit zwei Gabeln klein zupfen. Anschließend die Suppe durch ein Sieb passieren.



3. Jetzt die Lauchzwiebeln in feine Scheiben schneiden. Die Möhren schälen und ebenfalls klein schneiden. Die Zucchini mit dem Messer oder Spiralschneider in feine Streifen schneiden.

Hühnersuppe mit Zoodles



4. Alles für 15 Minuten in der Hühnerbrühe garen.



5. Jetzt die Hühnersuppe auf Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Zoodles



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**