

Hühnersuppe mit Grünkohl und Kartoffeln

Zutaten **(für 4 Personen):**

- 1 Hähnchen
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 EL Salz
- 500 g Kartoffeln
- 300 g Grünkohl
- 300 g Möhren
- Petersilie
- 1 TL Chili



Nährwerte:

Pro Portion ca. 586 kcal, 20 g Fett, 34 g Kohlenhydrate, 46 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 130 Minuten (davon 120 Minuten Garzeit)

Hühnersuppe mit Grünkohl und Kartoffeln

Zubereitung:

1. Hähnchen, Suppengemüse, Zwiebel Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz in einen Topf geben.
2. 3 Liter Wasser angießen und 90 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
3. Dabei gelegentlich den Schaum abschöpfen.



Hühnersuppe mit Grünkohl und Kartoffeln

4. Das Hähnchen aus der Brühe nehmen und das Fleisch mit zwei Gabeln klein zupfen.



5. Die Brühe durch ein Sieb geben und auffangen.



6. Den Grünkohl waschen und klein zupfen, Kartoffeln und Möhren schälen und würfeln. Alles circa 25 bis 30 Minuten in der Brühe garen. Zum Schluss das gezupfte Hähnchenfleisch noch einmal in der Hühnersuppe erwärmen.



7. Die Hühnersuppe auf Tellern anrichten und mit Petersilie und Chili

Hühnersuppe mit Grünkohl und Kartoffeln

genießen.



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-gefluegel.de**