WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Kartoffeln

Zutaten (für 4 Personen):

1 ganzes Hähnchen
2 Zwiebeln
4 TL Salz
3 Wacholderbeeren
7 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
250 g Kartoffeln
2 Petersilienwurzeln
2 Möhren
1 Stange Lauch



Nährwerte:

Pro Portion ca. 520 kcal, 20 g Fett, 25 g Kohlenhydrate, 57 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 120 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Kartoffeln

Zubereitung:

1. Als erstes die Zwiebeln schälen und halbieren. Dann das Hähnchen zusammen mit den Zwiebeln, 4 TL Salz, 3 Wacholderbeeren, 7 Pfefferkörnern und 2 Lorbeerblättern in einen Kochtopf geben und circa 3 Liter Wasser angießen (das Hähnchen sollte vollständig bedeckt sein). Jetzt alles zusammen einmal kurz aufkochen und anschließen für 90 Minuten köcheln lassen.



2. Danach das Hähnchen aus der Hühnerbrühe nehmen und mit zwei Gabeln von den Knochen lösen und klein zupfen. Die Hühnerbrühe durch ein Sieb passieren.



3. Kartoffeln, Petersilienwurzeln und Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen und in Scheiben schneiden.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Kartoffeln



4. Alles zusammen für 15 Minuten in der Hühnerbrühe garen.



5. Zum Schluss das Hähnchenfleisch noch einmal in der Hühnerbrühe erwärmen, auf Tellern anrichten füllen und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Kartoffeln



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**