



Hühnersuppe mit Grünkohl und weißen Bohnen

Zutaten

(für 4 Personen):

- 1 Hähnchen (aus deutscher Erzeugung)
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Suppengemüse
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 EL Salz
- 200 g Grünkohl
- 400 g Hokkaido Kürbis
- 1 Dose weiße Bohnen
- Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 599 kcal, 19 g Fett, 39 g Kohlenhydrate, 51 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 90 Minuten

Hühnersuppe mit Grünkohl und weißen Bohnen

Zubereitung:

1. Suppengemüse putzen, schälen, grob kleinschneiden. Zwiebel mit Schale halbieren.



2. Beides mit dem Hähnchen, den Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz in 3 Liter Wasser aufkochen. Dann die Hühnersuppe 60 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



3. Dabei den Schaum abschöpfen.





Hühnersuppe mit Grünkohl und weißen Bohnen

4. Das Hähnchen aus der Brühe nehmen. Die Brühe durch ein Sieb geben und auffangen.



5. Den Grünkohl putzen und in Stücke zupfen, den Kürbis würfeln und beides mit den Bohnen circa 20 Minuten in der Brühe garen.



6. In der Zwischenzeit das Hähnchenfleisch mit zwei Gabeln klein zupfen und zum Schluss noch einmal in der Brühe erwärmen.



7. Zum Finale die Hühnersuppe auf Tellern anrichten, mit gehackter

Hühnersuppe mit Grünkohl und weißen Bohnen

Petersilie toppen und genießen!



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

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