WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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.



Hühnersuppe mit Grünkohl und weißen Bohnen

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 Petersilie toppen und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Grünkohl und weißen Bohnen



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**