

Hühnersuppe



Fotos und Anleitung von Kirsten Marx

Zutaten:

1 Bund Suppengrün (2 Möhren, 1 Stange Lauch, 1/8 Knollensellerie)

1 Zwiebel

1 Hühnchen (ich mag am liebsten Schenkel, hatte 5 Stück, 2 kamen komplett rein, die anderen drei habe ich ausgelöst, das Fleisch für ein anderes Gericht aufbewahrt und nur die Knochen mitgekocht)

Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt (diesmal noch ein Stück Ingwer)
etwas Öl

Zubereitung:

Die Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie würfeln (z.B. mit dem Würfeler oder einem Messer).



Die Zwiebel in dem Öl bei 140° C, Intervallstufe 3, mit dem Flexirührelement ca. 5 min. goldbraun anschwitzen.

Anschließend das Rührelement entfernen, Fleisch, Gemüse, Gewürze und 1 Liter Wasser in dem Topf geben und weiter bei 140° C bis es kocht, dann die Temperatur auf 90° C einstellen und alles eine Stunde kochen lassen.

Seperat eine Tasse Reis kochen und vor dem Servieren in die Suppe geben. Nach Belieben können auch Nudeln in die Suppe gegeben werden (wir hatten diesen Winter schon so oft Hühnersuppe mit Nudeln, da war Reis eine willkommene Abwechslung).

Guten Appetit!

**Hähnchen-Curry von Johann
Lafer – Video**