

# Hier und heute

## **Klassische Hühnersuppe**

Koch Fabian Timmer macht eine klassische Hühnersuppe – perfekt für kalte Tage, voller Geschmack und Wohlgefühl.

### **Das Rezept**

von Fabian Timmer

#### **Zutaten**

- 1 ganzes Huhn (ca. 1,5 kg)
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 2 Stangen Sellerie
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter
- 5 Pfefferkörner
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- 2-3 Liter Wasser
- optional: Suppennudeln

#### **Zubereitung**

Huhn vorbereiten: Das Huhn unter fließendem Wasser abspülen. In einen großen Topf geben und mit 2-3 Litern Wasser bedecken.

Gemüse hinzufügen: Die Karotten, Lauch und Sellerie grob schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Alles zusammen mit den Lorbeerblättern und den Pfefferkörnern zum Huhn in den Topf geben.

Kochen: Alles aufkochen lassen und den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Die Hitze reduzieren und die Suppe für circa 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen, bis das Huhn durchgegart ist.

Huhn herausnehmen: Das Huhn aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Das Fleisch von den Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden.

Suppe abseihen: Die Suppe durch ein Sieb gießen, um das Gemüse und die Gewürze zu entfernen. Danach die Brühe zurück in den Topf geben.

Abschmecken und servieren: Die Hühnerfleischstücke zurück in die Suppe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann Suppennudeln in die Suppe geben und einige Minuten mitkochen lassen.

Garnieren: Mit frischer Petersilie bestreuen und heiß servieren.