

Hühnersuppe

6-Personen

Zutaten:

- 1 - Poulet, 1-1,2 kg
- 1 - Karotte, gross
- 1 - Stück Knollensellerie, in der Grösse der Karotte
- 1 - Stängel Zitronengras
- 2 - Knoblauchzehen
- 1 - TL Pfefferkörner
- 2 - Lorbeerblätter
- 4 - Zweige glattblättrige Petersilie oder Liebstöckel
- 1 - Zwiebel, gross
- 2 - Gewürznelken
- 1 - EL Salz
- etwas - Pfeffer aus der Mühle



Zum Fertigstellen:

- 250 - gr Karotten
- 300 - gr Lauch
- 150 - gr Erbsen, tiefgekühlt
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- 75 - Fideli (schmale Nüdeli, Fadennudeln)
- ½ - Bund glattblättrige Petersilie
- 2-3 - EL weisser Portwein oder Noilly Prat

Zubereitung:

Das Poulet innen und aussen gründlich kalt spülen. Den Bürzel und fettige Haut an der Bauchhöhle abschneiden.

Karotten und Sellerie schälen und in Stücke schneiden.

Den Zitronengrasstängel längs halbieren und mit dem Messerrücken zerquetschen. Knoblauchzehen schälen und halbieren.

Die Pfefferkörner grob zerdrücken. Lorbeerblätter dem Rand entlang einschneiden. Petersilie oder Liebstöckel mitsamt Stängel grob schneiden.

Die Zwiebel ungeschält halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten in eine grosse Pfanne legen und erhitzen, bis die Schnittflächen gebräunt sind. Vom Feuer nehmen und die Zwiebelschnittflächen mit den Nelken bestecken. In der Pfanne belassen.

Alle vorbereiteten Gemüse und Würzzutaten dazugeben. Das Poulet hineinlegen. Soviel Wasser beifügen dass das Huhn gut bedeckt ist. Alles langsam aufkochen. Dann das Salz beifügen und das Huhn zugedeckt gut 1-Stunde leise kochen lassen, den dabei entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen.

Das Huhn aus dem Sud nehmen. Den Sud durch ein Sieb giessen und in die ausgespülte Pfanne zurückgeben. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Gleichzeitig die Karotten schälen und klein würfeln. Den Lauch rüsten und in kleine Ringe schneiden. Beides mit den Erbsen in die leicht kochende Hühnersuppe geben und 8-Minuten garen.

Inzwischen das Huhn enthäuten und das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Nach 8-Minuten Garzeit des Gemüse die Fadennudeln beifügen und noch 3-Minuten bissfest garen.

Petersilie hacken. Am Schluss mit dem Hühnerfleisch und dem Portwein oder Noilly Prat in die Suppe geben.

Nur noch gut heiss werden lassen, dann die Suppe sofort servieren.