

## Hühnersuppe



### Zutaten

1 Suppenhuhn  
(2,0 – 2,5 kg)

1-2 EL Salz



1 Bund Suppengrün  
(Lauch, Möhren, Sellerie,  
Petersilie)



5 Pfefferkörner



1 Zwiebel



### Zubereitung

Von innen und außen abspülen, den „Bürzel“ am Schwanz abschneiden und das Huhn mit kaltem Wasser und Salz in einem großen Topf aufsetzen. Den Schaum auf der Oberfläche von Zeit zu Zeit mit einer Schaumkelle abnehmen.

Das Suppengemüse waschen, evtl. schälen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden.

Die Zwiebel schälen, halbieren und mit dem Suppengemüse und den Pfefferkörnern zur Suppe geben. Alles etwa 2 Stunden bei kleiner Hitze köcheln und dabei den Topfdeckel einen kleinen Spalt geöffnet lassen. Nach Ende der Garzeit das Huhn herausnehmen, abkühlen lassen und das Fleisch von Haut und Knochen lösen. Das Fleisch in kleine Stücke schneiden und die Brühe durch ein feines Sieb gießen.

### Für die Einlage

400 g Blumenkohl

Für die Einlage den Blumenkohl waschen, in kleine Röschen teilen und 5-8 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben.

200 g Suppenudeln

Die Suppenudeln in den letzten drei Minuten mitkochen.

Petersilie

Die Petersilie waschen, klein hacken und kurz vor dem Servieren zugeben.

