

Hühnersuppe von Anke

Sie gilt als der Gesundheitsmacher unter den Suppen: Die Hühnersuppe.

Zutaten

1 Suppenhuhn
Suppengemüse nach Bedarf
Salzwasser nach Bedarf
Reis oder Nudeln nach Bedarf

Zubereitung

Ihr wird eine heilende Wirkung bei Erkältungen und Grippe nachgesagt. Ob's nun stimmt oder nicht: Gut tut uns eine warme Hühnersuppe immer.

Nimm das Suppenhuhn eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank und aus der Verpackung auf einen Teller. So kommt es langsam auf Zimmertemperatur.

Dann setze das Suppenhuhn in 1,5 Liter Salzwasser auf, so dass das Suppenhuhn bedeckt ist und koche es in 2-3 Stunden zart.

Nun nach Belieben Suppengemüse, klein schneiden, gib es in die Brühe und koche es in ca. 10 Minuten bissfest. Nimm dann das Huhn heraus, zupfe das Fleisch vom Knochen und gib die Stücke wieder in die Suppe. Zum Schluss Nudeln hinzufügen und gar kochen. Guten Appetit!