

# Hühnersuppe

## Zutaten für 4 Personen

- 500 g Hühnersuppenfleisch (Flügel, Unterkeulen)
- 1 Liter Wasser
- 1 Bund Suppengrün (Mohrrüben, Porree, Sellerie, Petersilienwurzel)
- 1 Stängel Liebstöckel
- 2 Kardamomkapseln
- Salz oder Gemüsebrühe instant
- 1 Bund frische Petersilie
- Suppennudeln, Wasser, Salz
- 2 Esslöffel Flüssigbutter, Knoblauchsatz, Pfeffermischung, Hühnerbrühe instant

## Zubereitung

Das Suppenfleisch wird gewaschen und von Restfedern befreit und dann im Wasser mit dem Suppengrün und dem Liebstöckel zum Kochen gebracht. Es werden zwei Kardamomkapseln dazugegeben, die in der Mitte eingeritzt wurden. Mit Salz und/oder Gemüsebrühe instant wird abgeschmeckt. Das Ganze wird ca. 40 Minuten gekocht

Dann wird das Fleisch und das Suppengrün aus der Brühe genommen. Die Möhren werden gewürfelt und wieder in die Suppe gegeben. Zum Schluss wird gehackte Petersilie zur Suppe gegeben.

Das Fleisch wird mit den Gewürzen (Knoblauch, Pfeffer, Hühnerbrühe instant) bestreut und scharf angebraten.

Parallel zu allem und getrennt davon werden die Suppennudeln gegart.

## Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

## Anrichtung

s. Bild

