Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Saison: Ganzjährig



Zutaten

1	Suppenhuhn
500 G	Wurzelwerk
0,5 STUECK	
1	Zwiebel
	Salz
EINIGE	Pfefferkörner
	Lorbeerblatt
	Liebstöckel
EINIGE	Petersilienstängel
150 G	Suppennudeln
•••••	Schnittlauch zum Bestreuen
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••

Zubereitung

- 1. Suppenhuhn abwaschen, in einen passenden Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen.
- 2. Den aufsteigenden Schaum abschöpfen.
- 3. Gemüse und Gewürze zugeben und die Suppe auf kleiner Flamme köcheln, bis das Suppenhuhn weich gegart ist.
- 4. Ich koche die Suppe mindestens drei Stunden.
- 5. Die Hühnersuppe wird mit kernig gekochten Suppennudeln, Wurzelgemüse und ausgelöstem Fleisch serviert.

