



Suppe: « Hühnersuppe »

Kreation Food-Buddy`s



Zutaten für 4 Personen

- 4 Hüherschlegel oder Keulen
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- ½ Knollensellerie
- 6 Karotten
- Schnittlauch
- Petersilie
- 5dl Hühnerfond
- 3-4EL Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch, Karotten und Knollensellerie fein schneiden (wie man mag), Olivenöl in einen grossen Topf geben und das Gemüse darin anschwitzen. Mit dem Hühnerfond und ca. 1.5 Liter Wasser ablöschen. Temperatur zurückstellen und die Hüherschlegel in die Suppe geben. Auf unterer Stufe ca. 3 Stunden ziehen lassen. Darauf achten, dass die Suppe nicht kocht. Das Hühnerfleisch soll nur schmoren.

Petersilie und den Schnittlauch fein schneiden. Dazu serviert man ein richtig leckeres frisches Brot. Welches ist jedem selbst überlassen ☺

Nun viel Spass beim Nachkochen.

Eure Food-Buddy`s