

# Hühnersuppe

Dauer: Mittel    Kategorie: Suppen    Saison: Ganzjährig



## Zutaten

1	Suppenhuhn
500 G	Wurzelwerk
0,5 STUECK	Lauch
1	Zwiebel
	Salz
EINIGE	Pfefferkörner
	Lorbeerblatt
	Liebstockel
EINIGE	Petersilienstängel
150 G	Suppenudeln
	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 Suppenudeln, Wurzelgemüse und ausgelöstem Fleisch serviert.