



Hühnersuppe nach südländischer Art

Ausgenommene Suppenhühner gibt es auch bei den Grossverteilern zu kaufen, auch daraus lässt sich eine gute Hühnersuppe kochen. In den südlichen Ländern werden auch die Innereien, der Hals und die Füße mitgekocht, denn diese geben noch mehr Geschmack an die Suppe ab. In türkischen und vielleicht auch in italienischen Läden kann man zerlegtes, tiefgefrorenes Suppenhuhn finden, inklusive Leber, Hals, Herz, Magen, Eierstöcken und Füßen.

Gekocht wird das Huhn mit Suppengemüse und einer angeschwärzten Zwiebel, die der Suppe den guten Bouillongeschmack verleiht. Während der langen Kochzeit zerfällt das Gemüse, ist ausgekocht und kann entsorgt werden. Die Rüebli werden ebenfalls sehr weich, zerfallen aber nicht und können noch gut als Suppeneinlage verwendet werden. Stellt man die Suppe nach dem Abkühlen über Nacht in den Kühlschrank, kann am anderen Tag überschüssiges Fett leicht entfernen.

Als Suppeneinlage bietet sich das von den Knochen abgelöste Fleisch inklusiven den Innereien (ohne Eierstöcke) an. Ergänzt mit frischem Lauch, den gekochten Rüebli und kleinformatiger Pasta, z.B. Müscheli, schmeckt die Hühnersuppe ausgezeichnet als Hauptmahlzeit.

Zutaten (3 Teller)

Suppe:

400g	Suppengemüse (Rüebli, Lauch, Sellerie)
1	grosse Zwiebel
4-5	dicke Petersilienstengel
3	Lorbeerblätter
1-2	Zweige Rosmarin
4	Nelken
10	Pfefferkörner

2 Späne Zitronenschale
600g Suppenhuhn, zerlegt mit Innereien
1dl Weisswein
1Tl Salz
~1,5l Wasser

Suppeneinlage:

60g Müscheli
60g Lauch
gekochte Rüebli
1/2 handvoll glatte Petersilie
abgezupftes Hühnerfleisch

Zubereitung

Ungeschälte Zwiebel halbieren und in einer trockenen Bratpfanne mit den Schnittflächen nach unten rösten, bis sie grosse schwarze Stellen zeigt.

Rüebli, Lauch und Sellerie zu groben Stücken schneiden. Alle Zutaten für die Suppe in kaltem Wasser aufsetzen, langsam aufkochen und 2 1/2 Stunden zugedeckt köcheln lassen. Auskühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Gestocktes Fett mit einem Löffel abheben und entsorgen. Brühe durch ein feines Sieb abgiessen. Rübli und Fleischstücke herauslesen, den Rest inkl. Füssen und Eierstock entsorgen.

Fleisch von den Knochen ablösen und zu kleinen Stücken zerzupfen. Innereien zu kleinen Stücken schneiden. Lauch und Rüebli zu schmalen Scheiben schneiden. Petersilie grob hacken.

Hühnerbrühe aufkochen und um 1/3 einreduzieren. Trüebstoffe mit einem feinen Sieb herausfischen (so ungefähr). Lauch und Müscheli zugeben und kochen bis die Müscheli gar sind. Das dauert 2 bis 3 mal länger, als das Kochen der Müscheli in Salzwasser. Suppe bei Bedarf Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rüebli, Petersilie und Fleisch zugeben und 5 Minuten mitkochen. Suppe anrichten und mit Petersilie bestreuen.









Zutaten Suppeneinlage

