

Hühnersuppe

Zutaten:

1 Suppenhuhn (hier z.B. 1400 gr.)
¼ Sellerieknolle
1-2 Zwiebel
3 – 5 Gelbe Rüben (je nach Größe)
1 Stange Porree
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt,

*wer mag kann auch noch folgendes verwenden
gekörnte Gemüsebrühe, Wacholderbeeren, Piment,
Liebstöckl*

Zubereitung:

1. Das Suppenhuhn innen und außen sauber waschen. Das Schwanzende mit der Bürzeldrüse rausschneiden und das Huhn in einen großen Topf geben. Mit kaltem Wasser auffüllen und langsam zum kochen bringen.

Wenn das Wasser kocht, die Temperatur soweit zurückschalten, dass die Flüssigkeit nur noch leicht simmert. Dabei bildet sich Schaum auf der Flüssigkeit, diesen immer wieder mal mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Tipp:

Wollen sie eine möglichst geschmackvolle Suppe erhalten, geben sie das Fleisch (egal welches) immer in kaltes Wasser und erhitzen sie es langsam. Beabsichtigen sie ein möglichst zartes und geschmackvolles Fleisch als Ergebnis, so legen sie das Fleisch in einen kochende Suppe ein, z.B. bei einem Tafelspitz.

2. Das Suppenhuhn nun etwa 2 Stunden leicht bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.



3. In der Zwischenzeit das Gemüse vorbereiten. Die Gelben Rüben schälen, ebenso den Sellerie und alles nochmals waschen. Das Suppengemüse klein schneiden oder hobeln und nach 2 Stunden mit den Gewürzen zur Suppe geben. Je kleiner und feiner sie das Gemüse schneiden, umso besser kann es seinen Geschmack an die Suppe abgeben.



4. Die Zwiebel mit der Schale halbieren und die äußeren schlechten Schalen entfernen. Die Zwiebel mit der Schnittseite nach unten in einer separaten Pfanne erhitzen und tiefbraun anbraten. Ebenfalls mit dem Suppengemüse zur Suppe geben. Das gibt durch die Röstaromen nicht nur einen besseren Geschmack, die Suppe bekommt dadurch auch eine kräftigere, appetitlichere Farbe.



5. Die Suppe mit dem Suppengemüse, den Gewürzen und dem Suppenhuhn bei geschlossenem Deckel, so lange kochen, bis das Fleisch weich ist. Das ist nun abhängig von der Größe und dem Alter vom Suppenhuhn. Man erkennt es daran, dass das Fleisch und die Haut leicht aufreißt



6. Suppenhuhn aus der Brühe nehmen und die Suppe durch ein Sieb in eine Schüssel abseien. Das Suppengemüse entsorgen, das Suppenhuhn soweit abkühlen lassen, damit sie die Haut abziehen und das Fleisch von den Knochen lösen können. Das Fleisch sollte sich wirklich leicht von den Knochen lösen lassen. Sollte das nicht der Fall sein, lieber nochmals in die Suppe geben und nachkochen lassen.



7. Die Suppe mit Hilfe eines Schöpflöffels entfetten. Besonders einfach geht es, wenn sie die Suppe auskühlen lassen. Dadurch wird das Fett hart bzw. zähflüssig und somit ist es leichter abzuschöpfen. Da Hühnersuppe üblicherweise in der kalten Jahreszeit gekocht wird geht dies effektiv auf dem Balkon. Die Hühnerteile bleiben dabei in der Suppe, damit sie nicht austrocknen.



8. Als Suppeneinlage nochmals ausreichend Suppengemüse in feine Würfel schneiden. Ebenso das Hühnerfleisch und beides in der Suppe mindestens 10 Minuten köcheln lassen.



Als klassische Suppeneinlage gibt es natürlich Suppennudeln oder Reis dazu, es passen aber auch sehr gut Grießnockerl. Mit Schnittlauch oder Petersilie garnieren und heiß servieren.

Die Einlage natürlich separat kochen, da die Suppe sonst trüb wird.



Viel Spaß beim Nachkochen
und an Guadn