

Hühnernudelsuppe

Portionen

4 Personen (geschätzt)

Beschreibung

Klassische Hühnernudelsuppe mit Suppenhuhn, Suppengemüse, Zwiebeln und kleinen Nudeln.

Zutaten

- 1 Stück mittelgroßes, küchenfertiges Suppenhuhn (ein bis zwei Kilogramm je Huhn)
- 2 Stücke Zwiebeln
- 2 Bündel Suppengrün
- 100 g Nudeln, zum Beispiel kleine Muschelnudeln
- 2 l Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1-2 EL Öl

Zubereitung

1. Das küchenfertige Suppenhuhn direkt aus der Verpackung verarbeiten; rohes Geflügel nicht abwaschen. Bei Bedarf mit Einmal-Küchenpapier trocken tupfen und das Papier sofort entsorgen. Das Suppenhuhn in einen ausreichend großen Topf legen. 2 l Wasser zum Huhn in den Topf gießen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und das Wasser langsam zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und das Suppenhuhn bei geschlossenem Deckel etwa 1,5 Stunden sanft köcheln lassen.
2. Das gegarte Huhn vorsichtig aus der Brühe heben und auf einen großen Teller oder ein Brett legen. Das Huhn kurz abkühlen lassen, bis es sich sicher anfassen lässt. Das Fleisch vollständig von Haut und Knochen lösen. Das ausgelöste Hühnerfleisch je nach Größe in kleinere, mundgerechte Stücke schneiden oder zupfen.
3. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Suppengrün gründlich putzen und waschen. Karotten, Sellerie, Lauch und weiteres Gemüse aus dem Suppengrün in kleine Stücke schneiden. Die Petersilie aus dem Suppengrün beiseitelegen und fein hacken.
4. In einem zweiten großen Topf etwas Öl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die gewürfelten Zwiebeln in das heiße Öl geben und glasig dünsten. Das klein geschnittene Suppengemüse, mit Ausnahme der Petersilie, zu den Zwiebeln geben. Das Gemüse kurz mit den Zwiebeln vermengen und leicht anschwitzen. Die zuvor gekochte Hühnerbrühe durch ein Sieb zum Gemüse in den zweiten Topf gießen.
5. Die Suppe aufkochen und anschließend etwa 20 Minuten köcheln lassen. Nach ungefähr 10 Minuten Kochzeit die kleinen Suppennudeln in die Brühe geben. Die Nudeln in den letzten 10 Minuten zusammen mit dem Gemüse garen. Prüfen, ob Gemüse und Nudeln die gewünschte Bissfestigkeit erreicht haben.
6. Das vorbereitete Hühnerfleisch in die heiße Suppe geben. Die fein gehackte Petersilie unterrühren. Die Suppe noch einmal kurz erhitzen, ohne sie unnötig lange weiterzukochen. Die Hühnernudelsuppe gründlich mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Suppe heiß in tiefe Teller oder Suppenschalen füllen und servieren.