

Omas altdeutsche Hühnersuppe, Rezept



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 5 - 6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:55 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '115', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5 - 6', 'yield' : " });
```

Die klassische Hühnersuppe kennen wir in Deutschland, obwohl es sie in vielen Varianten gibt, mit Huhnfleisch, kleinem Gemüse, dünnen Fadennudeln und Kräutern.

Eigentlich ist sie Teil der jüdischen Küche und wird „Goldene Jouch“ oder “Goldene Brühe” genannt, in den USA “jüdisches Penizillin”.

In alten Zeiten, aber auch noch heute, wird sie als Hausmittel bei Erkältungskrankheiten gekocht und hilft dem Erkrankten in der Regel schnell wieder auf die Beine zu kommen.

Ein Teller liebevoll gekochter Hühnersuppe ist nicht nur gut für die Gesundheit, sondern wärmt

auch die Seele. Wird nicht das ganze Fleisch für die Suppe verwendet, können Sie dann ein tolles Hühnerfrikassee für den nächsten Tag zubereiten.

Zutaten

- 1,2 - 1,5 kg Suppenhuhn
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Stange junger Lauch oder weißer Porrée, in Streifen
- 1 Möhre, geputzt, gewaschen, in Streifen
- 100 g Knollensellerie in Streifen
- 100 g Fadennudeln/Hochzeit Nudeln
- 2 Stiele Liebstöckel oder Petersilie
- 2 mittelgroße Zwiebeln, halbiert
- 2 Lorbeerblätter
- 5 - 6 Pfefferkörner
- 2 - 3 EL glatte Petersilie
- Salz, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das Huhn unter fließendem Wasser, innen und außen gut waschen und eventuell noch ausputzen, die Bürzeldrüse abschneiden. (Verursacht tranigen Geschmack)

Schritt2

In kaltes Salzwasser geben, gut bedecken, leise aufkochen lassen, den auftretenden Schaum mit einer Schaumkelle abnehmen.

Schritt3

Die halbierten Zwiebeln mit der Schnittfläche in eine heiße Pfanne ohne Fett geben und schwarz brennen. Mit dem Suppengrün, den Petersilienstängeln und den Gewürzen leise am Herdrand ca. 90 min. köcheln lassen. Zwischendurch abschäumen, danach prüfen.

Schritt4

Zwischendurch die Fadennudeln in Salzwasser weich kochen und auf einem Küchensieb abgießen, kalt abspülen.

Schritt5

Das Huhn mit einer Schaumkelle herausnehmen, die Bouillon durch ein feines Küchensieb passieren. Etwas abkühlen lassen, entfetten.

Schritt6

Das Fleisch, ohne die Haut absuchen und etwas davon für die Suppe in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt7

Zurück auf das Feuer, die Gemüseeinlage hinzufügen, noch etwas köcheln lassen. Fleisch und die Nudeln dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Rezeptart: Klare Suppen, Suppen, Warme Vorspeisen **Zutaten:**Hähnchen, Lauch, Petersilie, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altdeutsche-huehnersuppe/>