



Hühnerbrühe

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '135', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Basisrezept, als Kraftbrühe oder zu verwenden.

Zutaten

- 1 frisches Suppenhuhn
- (Über 2 kg schwer, innen geputzt, unterfließendem Wasser gewaschen)
- Geputztes, gewaschenes Suppengrün aus:
- 2 großen Zwiebeln, 1 Stange Porrée, 150 g Knollen- oder Staudensellerie, 2 mittelgroße Möhren
- 2 Lorbeerblätter, ev. 2-3 Scheiben frischer Ingwer, 1 Tl schwarze Pfefferkörner, 3-4 Nelkenköpfe, 2 Tl Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das Suppenhuhn innen ausputzen, unter fließendem Wasser gründlich waschen. (Oft sind die Lungen und Nieren noch drin)

Schritt2

einen ausreichend großen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken.

Schritt3

(Möchte man einen Fricassée kochen, dann das Huhn in kochendes Wasser geben)

Schritt4

Das Suppengemüse und die Gewürze zufügen, aufkochen und die Hitze reduzieren.

Schritt5

Ca. 2 Stunden (oder etwas mehr) leise simmern lassen, dabei den entstehenden Schaum immer

wieder abschöpfen.

Schritt6

Danach das Huhn an den Keulen prüfen, heraus nehmen.

Schritt7

Die Brühe etwas ruhen, abstehen lassen, entfetten, vorsichtig durch ein Küchentuch - Mull Tuch passieren. Ev. trüben Bodensatz zurück lassen; danach noch einmal kurz aufkochen, mit etwas geriebener Muskatnuss nachschmecke.

Schritt8

Weiter verwenden oder im Kühlschrank kalt stellen.

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** grundrezept

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/huehnerbruehe/>