

Feine Hühnchensuppe

4-6 Personen



Suppen
Karte Nr. 3

2



Feine Hühnchensuppe

Suppen
Karte Nr. 3

2

Vorbereitungszeit 15-20 Min. · Kochzeit insg. 1-1¼ Std.

- 1 Hühnchen (1-1¼ kg)**
- 2 Zwiebeln**
- 1 Stange Lauch**
- 4 Mohrrüben**
- 1/4 Sellerieknolle**
- 2 Eßl. Butter**
- 1 Prise Safran**
- 1 Teel. Curry**
- 1 Bund Petersilie**
- 1 Lorbeerblatt**
- 2 Zehen Knoblauch**
- 1 Glas trockener Weißwein**
- 1 Dose geschälte Tomaten**
- 1 Päckchen gefrorene Erbsen**
- Salz und Pfeffer**
- evtl. Löwenzahn**

Heiß servieren mit französischem Weißbrot.

1. Das Hühnchen in 10-12 Stücke teilen. Rückgrat und Flügelspitzen abschneiden.

2. Gehackte Zwiebeln, Lauchringe und Möhrenscheiben in Butter mit Safran und Curry dünsten. Rückgrat und Flügelspitzen dazugeben, mit 1l Wasser

auffüllen und 2 Teel. Salz würzen. 3 Stengel Petersilie, Lorbeerblatt und Knoblauch in Gaze packen, das Beutelchen in den Topf hängen und 30-40 Min. bei schwacher Hitze mitkochen lassen.

3. Rückgrat, Flügel und Gazebeutel herausnehmen und die Hühnchenteile in den Topf legen. Weißwein und Saft aus der Tomatendose zugeben. Kochen, bis das Fleisch gar ist (30-40 Min.). Das Fleisch von den Knochen lösen.

4. Erbsen und Tomaten dazugeben, die Suppe nach Geschmack würzen, vielleicht auch mit etwas Löwenzahn, der einen guten, kräftigen Geschmack abgibt. Zuletzt gehackte Petersilie über die Suppe streuen.