

# Hühnersuppe

Zutaten für einen 3,5-Liter-Topf:

- 1 Huhn (ca. 1 Kg)
- 1 kleine Stange Lauch
- 3 Karotten
- 2 mittelgroße Petersilwurzeln
- 1/2 Knolle Sellerie
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Bund glatte Petersilie
- schwarze Pfefferkörner
- Korianderkörner
- Bohnenkraut
- Salz
- Suppennudeln

Huhn gut waschen und zusammen mit dem in gleichmäßig große Stücke geschnittenen Gemüse in den Topf geben. Bohnenkraut sowie Pfeffer- und Korianderkörner in ein Teeei füllen und in den Topf hängen. Topf mit Wasser auffüllen, aufkochen lassen und anschließend rund 1,5 Stunden leise köcheln.

Wenn sich das Hühnerfleisch leicht vom Knochen lösen lässt, Huhn aus dem Topf nehmen und von Haut sowie Knochen befreien. Klein geschnittenes Fleisch zurück in den Topf geben.

Nudeln in einem zweiten Topf in Salzwasser bissfest kochen. Suppe erst im Teller mit Salz und klein geschnittener Petersilie würzen.