Nah&Frisch

AMA Geflügelküche | Professional

Hühnersuppentopf

Hauptspeise | Geflügelgerichte

ZUBEREITUNG

Hühnerteile und Wurzelwerk gut waschen, mit Gewürzen in reichlich Wasser zustellen und weich kochen. Nach 2/3 der Kochzeit, Zwiebel und Hühnerleber mit Butter anrösten, in die Suppe geben, mitkochen. Die Suppe fertig kochen, auskühlen lassen, entfetten und abseihen. Das Hühnerfleisch vom Knochen lösen und fein schneiden, ebenso das Wurzelwerk, beides mit gekochten Suppennudeln, als Einlage in die Suppe geben.

ZUTATEN

- 1/2 kg Hühnerklein
- 1 1/2 l Wasser
- 1 Bund Wurzelwerk
- 1 Zwiebel
- 3 Kotányi Pfefferkörner
- 30 g Butter
- Salz