

Omas Hühnersuppe - Rezept von HENSSLERS SCHNELLE NUMMER

Bei Oma schmeckt's eben am besten! Und um genau dieses wohlige Gefühl aus guten alten Zeiten wieder aufleben zu lassen, gibt's hier unser Rezept für eine schmackhafte Hühnersuppe – ganz so wie Oma sie uns immer gekocht hat.

Zubereitungszeit: 30

Portionen: 4

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- 1 Maishähnchen
 - 1 Zwiebel
 - 2 Lorbeerblätter
 - 2 Nelken
 - 1/2 TL weiße Pfefferkörner
 - 1/2 Bund krause Petersilie
 - 500 g Karotten
 - 400 g Knollensellerie
 - 1 Stange Lauch (Porree)
 - 125 g Parboiled Reis
-

Zubereitung

Schritt 1

Als erstes wird das Maishähnchen vorbereitet. Dazu den Bürzel – also die Fettdrüse hinten am Hähnchen – abschneiden und diesen entsorgen. Das Hähnchen nun in einen großen Topf setzen. In die Schale der Zwiebel ein paar Schlitze einschneiden und dort die Lorbeerblätter und Nelken hineinstecken. Die so gespickte Zwiebel dann zum Hähnchen hinzugeben. Das gibt der Brühe ihr tolles Aroma.

Schritt 2

Die weißen Pfefferkörner und 4 Liter kaltes Wasser mit in den Topf geben, bis das Hähnchen knapp bedeckt ist. 1 ½ EL Salz dazugeben und aufkochen lassen.

Schritt 3

Wenn sich das Eiweiß beginnt zu lösen, steigt etwas Schaum beim Kochen auf. Damit die Brühe schön klar wird, diesen am besten mit einer Schaumkelle abnehmen. Das Ganze ohne Deckel auf niedriger Temperatur für anderthalb Stunden köcheln lassen. Währenddessen immer wieder neu aufgetriebenen Schaum abschöpfen. Bei Bedarf Wasser nachgießen, wenn zu viel verkocht.

Schritt 4

Für die Suppeneinlage die Karotten schälen und in Stücke schneiden, Sellerie würfeln und den Porree längs halbieren und in breite Streifen schneiden. Nebenbei den Reis kochen.

Schritt 5

Nach Ende der Garzeit das Hähnchen aus der Brühe nehmen und zum Auskühlen beiseitelegen.

Schritt 6

Als nächstes wird die Brühe durch ein mit einem sauberen Geschirrtuch ausgelegtes Sieb passiert und in einen anderen Topf gegeben.

Schritt 7

Das Gemüse nun in die klare Brühe geben und garen.

Schritt 8

Die Haut des ausgekühlten Hähnchens entfernen, das Fleisch von den Knochen trennen, würfeln und anschließend zur Suppeneinlage in den Topf geben. Dazu noch etwas krause Petersilie schneiden und hinzufügen.

Lust auf kulinarische Abenteuer?

Bestens ausgestattet mit den HENSSLERS SCHNELLE NUMMER Gewürzen, Ölen & mehr



HENSSLERS SCHNELLE
NUMMER Würzöl Set 6
versch. Sorten Inhalt
1.500ml

€ 39,99

€ 26,66 /1l



HENSSLERS SCHNELLE
NUMMER Kochbuch 100
Rezepte zum Erfolgsformat

€ 28,00



HENSSLERS SCHNELLE
NUMMER Italian Set, 5-
teilig Öle, Gewürze, Pesto
Inhalt 750ml+190g

€ 27,99 ~~€ 34,99~~



HENSSLERS SC
NUMMER Gewü
Sorten, 6 Dosen
480g

€ 29,99

€ 62,48 /1 kg

Alle entdecken

Hervorragend