



*Sarah Wiener,
Unternehmerin, Köchin und Autorin*

Für die Hühnerbrühe

*1 Küchenfertiges Suppenhuhn
1 Handvoll Suppengemüse
(Karotte, Sellerie, Lauch)
1 Zwiebel
1 kleiner Zweig Liebstöckel
1 Zweig Petersilie
Salz
4 Pfefferkörner
Etwas heißes Wasser*

Für die Suppe

*250 Gramm Suppennudeln
2 Karotten
¼ Knolle Sellerie oder
2 Stangen Staudensellerie
1 dünne Stange Lauch oder
½ Bund Lauchzwiebeln
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer*

ZUBEREITUNG

1. Das Suppenhuhn innen und außen abspülen. Das Suppengemüse waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel halbieren, aber nicht abziehen. Die Zwiebelschale färbt die Suppe appetitlich gelb. Liebstöckel- und Petersilienzweig abbrausen. Alle Zutaten in einen großen Topf geben und mit so viel Wasser auffüllen, dass das Huhn bedeckt ist. Salz und Pfefferkörner zugeben und aufkochen. Das Huhn etwa 2 Stunden leise kochen lassen, bis sich das Fleisch vom Knochen löst. Bei Bedarf zwischendurch heißes Wasser nachgießen.
2. Das Huhn aus dem Topf nehmen, etwas abkühlen lassen und die Haut entfernen. Das Huhn entbeinen. Das weiße Brustfleisch in breite Streifen schneiden. Die Brühe durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb gießen.
3. Die Suppennudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen und abseihen. Karotten, Sellerie und Lauch putzen, waschen und abtropfen lassen. Karotten und Knollensellerie in sehr feine Stifte von 4 bis 5 cm Länge schneiden. Lauch quer in ebenso lange Stücke, dann längs ebenfalls in Stifte schneiden. Oder Staudensellerie in Scheibchen, Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden. Schnittlauch abbrausen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden.
4. Die Brühe noch einmal erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Julienne-Gemüse hineingeben und 1 Minute ziehen lassen. Fleischstreifen und gegarte Nudeln zufügen. Mit den Schnittlauchröllchen bestreut servieren.