



Dauer: Mittel
Kategorie: Suppen
Saison: Ganzjährig
Für: Keine Angaben
Verfasst von: Martina Höfelmaier

## Zutaten

1	Suppenhuhn
500 G	Wurzelwerk
0,5 STUECK	Lauch
1	Zwiebel
	Salz
EINIGE	Pfefferkörner
	Lorbeerblatt

	Liebstöckel
EINIGE	Petersilienstängel
150 G	Suppennudeln
	Schnittlauch zum Bestreuen

## Zubereitung

- 1. Suppenhuhn abwaschen, in einen passenden Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen.
- 2. Den aufsteigenden Schaum abschöpfen.
- 3. Gemüse und Gewürze zugeben und die Suppe auf kleiner Flamme köcheln, bis das Suppenhuhn weich gegart ist.
- **4.** Ich koche die Suppe mindestens drei Stunden.
- 5. Die Hühnersuppe wird mit kernig gekochten Suppennudeln, Wurzelgemüse und ausgelöstem Fleisch serviert.

Wurzelwerk besteht aus: Karotten, Pastinaken, Sellerie, Petersilienwurzel