Hühnerbrühe klassisch

Zutaten

- 1,2 kg Suppenhuhn
- 2500 ml Wasser
- 1,5 EL Salz
- 2 Nelken
- 2 Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 100 g Zwiebeln
- 0,5 Bund Petersilie
- 250 g Möhren
- 60 g Petersilienwurzeln
- 150 g Sellerie
- 200 g Lauch
- etwas Maggi Würze

Zubereitung

1. Suppenhuhn innen und außen unter kaltem Wasser abspülen. In einen großen Topf legen. Wasser zugießen, so dass das Huhn bedeckt ist und zum Kochen bringen. Salz, Nelken, Pimentkörner, Lorbeerblätter und Pfefferkörner zufügen und bei mittlerer Wärmezufuhr geschlossen ca. 30 Min. kochen.

2. Zwiebel ungeschält vierteln. Petersilie waschen und trocken tupfen. Möhren, Petersilienwurzeln und Sellerie putzen, waschen, schälen und in große Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in große Ringe schneiden. Zwiebel und Gemüse zugeben und weitere 30 Min. kochen.

3. Das fertig gegarte Huhn aus der Brühe heben und etwas abkühlen lassen. Die Brühe durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen und das Gemüse mit den Gewürzen beiseite stellen. Die Hühnerhaut entfernen, das Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und zurück in die Brühe legen. Diese mit MAGGI Würze abschmecken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	4 g
Energie	331 kcal
Fett	25 g
Protein	24 g

70 Minuten

10 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de