

Aus TOP 196 von Annemarie Egli

## Suppenhuhn

### Zutaten

- 2–3 l Wasser
  - 1 mit Lorbeerblatt und Nelke besteckte Zwiebel
- Suppengemüse nach Belieben:
  - Lauch, Wirz, Sellerie, Rübli
- Salz
- 1 Suppenhuhn

### Zubereitung

Wasser mit der besteckten Zwiebel aufkochen, salzen, Suppenhuhn und in grosse Stücke geschnittenes Gemüse dazu geben, auf kleinem Feuer  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden kochen lassen. Haut des Huhnes vor dem Servieren entfernen.

Es gab dann Hühnersuppe mit Fideli und die beiden Hühnerschenkel mit einer grünen Sauce (Peterli, Kapern, wenig Knoblauch, Salz, etwas Zitronensaft, Olivenöl). Am nächsten Tag pürierte ich das Gemüse und einen Teil der Brühe zu einer gebundenen Gemüsesuppe. Aus dem restlichen Fleisch machte ich einen Hühnersalat mit Curry-Mayonnaise. Das Suppenhuhnfleisch war zart und aromatisch. Den Rest der Brühe verwendete ich für einen Risotto; er wurde ganz besonders fein. Ich werde schon bald wieder ein Suppenhuhn kochen!

