



hr1-DOLCE VITA

Jimi Blue Ochsenknecht Omas Hühnersuppe

ZUTATEN

für 4 Personen

| | |
|---|----------------------|
| ¼ Knollensellerie | ca. 4 l Wasser |
| 1 Karotte | Salz |
| 6 vorwiegend festkochende Kartoffeln | 2 Lorbeerblätter |
| ½ Stange Lauch | 5 Pfefferkörner |
| 4 Hähnchenkeulen mit Haut | 6 Stängel Petersilie |
| 500 g Hähnchenknochen | 2 Zweige Thymian |

ZUBEREITUNG

Zunächst Sellerie, Karotte, Kartoffeln und Lauch putzen, gründlich waschen bzw. schälen und in grobe Würfel bzw. Scheiben schneiden.

Die Hähnchenkeulen und die Knochen in einen Topf geben und das kalte Wasser sowie etwas Salz zufügen. Die Knochen und die Keulen müssen gerade mit Wasser bedeckt sein. Den Topf auf den Herd stellen und das Wasser zum Kochen bringen. Suppe 30 Minuten kräftig kochen, anschließend die Hitze reduzieren, sodass die Flüssigkeit nur noch leicht köchelt.

Nun das vorbereitete Gemüse hinzufügen und alles 1 weitere Stunde bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Dann die Gewürze und gewaschenen Kräuter hinzugeben (von der Petersilie nur 3 Stängel, die restlichen hacken und zum Bestreuen aufbewahren). Eventuell noch etwas Salz zufügen und die Brühe 30 Minuten köcheln und dann 15 Minuten bei ausgeschaltetem Herd ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle und einer Suppenkelle das Fett und die Trübstoffe, die sich beim Kochen an der Oberfläche absetzen, immer wieder entfernen.

Jetzt die Brühe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf abgießen. Das Gemüse und die Kartoffeln aus dem Sieb nehmen und in eine Schüssel füllen. Kräuter, Gewürze und Knochen entfernen. Die Hähnchenkeulen herausheben und mit einem Einmalhandschuh die



hr1-DOLCE VITA

Haut von den Keulen lösen und das Fleisch von den Knochen zupfen. Fleisch in feine Streifen zupfen.

Nun das Gemüse, die Kartoffeln und das Fleisch auf die Schüsseln verteilen und mit der Hühnerbrühe begießen. Mit etwas gehackter Petersilie garnieren.

Rezept aus dem Buch:

Jimi Blue Ochsenknecht

Kochen ist easy. Rezepte aus dem wahren Leben

Verlag Georg D.W. Callwey GmbH & Co. KG

ISBN 978-3-7667-2374-1