



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Bouillon vom Bio-Landhuhn mit Gemüse und Ingwer

ZUTATEN:

Ein Bio Suppenhuhn, ca 1,2-1,5 kg	100 g Knackerbsen (Sugar Snaps)
1 Zwiebel	60 g Knollensellerie
Salz	80 g Möhren
½ EL schwarze Pfefferkörner	70 g Eintopfnudeln (z. B. Fadennudeln oder Muschelnudeln)
1 Lorbeerblatt	1 Bund Schnittlauch
1 Gewürznelke	20 g Ingwer
3 Wacholderbeeren	
1 Bund Suppengemüse	

ZUBEREITUNG

Huhn in einem Topf mit 2,5 - 3,5 l leicht gesalzenem kaltem Wasser knapp bedecken. Pfeffer, Lorbeer, Nelken und Wacholder zugeben und langsam aufkochen. Knapp unter dem Siedepunkt 1,5 Stunden eher ziehen als kochen lassen. Dabei gelegentlich die aufsteigenden Trübstoffe abschöpfen. Inzwischen Suppengemüse waschen, putzen und grob schneiden. Nach 1 Stunde zur Hühnerbrühe geben.

Huhn vorsichtig herausnehmen. Die Suppe durch ein sehr feines Sieb in einen anderen Topf gießen und Suppe aufkochen, entfetten und vorsichtig mit Salz abschmecken. Das Huhn wieder in die Suppe geben und abkühlen lassen.

Sugar Snaps putzen und in Streifen schneiden. Den Sellerie und die Möhren putzen, schälen und in streichholzgroße Streifen schneiden. Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen. In der letzten Minute das Gemüse zugeben. Nudeln und Gemüse abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Das Brust- und Keulenfleisch des Huhns von den Knochen zupfen, dabei Haut und Fett entfernen. Das Fleisch in nicht zu feine Stücke schneiden. Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. 1000 ml Hühnersuppe abmessen und aufkochen, Gemüse, Nudeln, Fleisch und Ingwer hineingeben und darin erwärmen. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.