



# Hühnerbrühe Grundrezept

Zeit gesamt  
🕒 2h 15min

Zubereitungszeit  
🕒 15min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knollensellerie	0.25 St.
Pastinaken	2 St.
Karotten	2 St.
Lauch	0.5 St.
Petersilie, frisch	15 g
Suppenhuhn	1 St.
Öl	2 EL
Wasser	2.5 L
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Salz	

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Sieb

1. Gemüse und Kräuter gründlich waschen und grob würfeln. Suppenhuhn gründlich waschen.
2. In einem Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Gemüse darin ca. 5 Min. anbraten. Mit ca. 2,5 l kaltem Wasser aufgießen. Lorbeerblatt und Suppenhuhn in den Topf geben. 1 EL Salz zugeben und Brühe zugedeckt auf niedriger bis mittlerer Stufe ca. 2 Std. sanft köcheln.
3. Hühnerbrühe abschmecken. Durch ein feines Sieb gießen, Flüssigkeit dabei auffangen.
4. Hühnerbrühe erneut aufkochen und nach Belieben weiterverarbeiten.

Guten Appetit!

Tipp: Hühnerbrühe heiß in Einmachgläser füllen. Luftdicht verschlossen hält sie sich ein paar Wochen.

Du kannst das Hühnerfleisch von den Knochen zupfen und mit in die Brühe geben.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1068 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	59 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	80 g