



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