



Hühnereintopf mit Lauchgemüse

Zeit gesamt
🕒 2h 25min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Karotten	2 St.
Suppenhuhn	1 St.
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Salz	1 EL
Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Lauch	1 St.
Stangensellerie	0.25 St.
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Sieb, Küchenkrepp

1. Zwiebel mit Schale halbieren. Karotten waschen und in grobe Stücke schneiden. Suppenhuhn gründlich waschen.
2. In einem Topf Zwiebel, Karotten, Suppenhuhn und Lorbeerblatt mit ca. 2 l kaltem Wasser auffüllen, das Huhn sollte dabei mit Wasser bedeckt sein. Suppe bei mittlerer Hitze zugedeckt langsam zum Kochen bringen. Sobald die Suppe kocht, Hitze reduzieren. 1 EL Salz zugeben und ca. 2 Std. sanft köcheln lassen.
3. Währenddessen Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Vom Lauch Wurzelenden abschneiden, längs halbieren und waschen. Lauch in Streifen schneiden. Stangensellerie waschen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden.
4. Nach Ende der Garzeit Huhn aus der Suppe nehmen. Brühe durch ein Sieb in einen mittleren Topf gießen.
5. Brühe im Topf erneut aufkochen. Kartoffeln darin ca. 5 Min. köcheln. Lauch und Stangensellerie zugeben und nochmals ca. 5 Min. garen. Suppenhuhn mit in die Suppe geben und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Hühnersuppe mit Lauch heiß auf Teller verteilen.

Guten Appetit!

Tipp: Bereite Brühe und Suppenhuhn am Vortag vor. So musst du nur noch die Brühe warm machen und das Gemüse darin kochen. Du kannst das Suppenhuhn nach dem

Garen auch zupfen und gezupft in die Suppe geben.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1074 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	61 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	75 g