



ZUTATEN

Suppenhuhn 1
Suppengemüse 1 Packung

Petersilie 1 Bund
Hühnerbrühe 1 EL
Gemüsebrühe 1 EL
Wacholderbeeren 5

Salz
Pfeffer

ACHTE BEI DEINEN LEBENSMITTELN IMMER
DARAUF, HOCHWERTIGE ZUTATEN ZU KAUFEN - DAS
ZAHLT SICH GARANTIERT AUS.

WENN DU REZEPTE MIT FLEISCH HAST, DANN KAUF
DIESES IDEALERWEISE BEIM METZGER DEINES
VERTRAUENS.

DU HAST FRAGEN WÄHREND DEM KOCHEN?
SCHREIBE UNS EINE E-MAIL:
HELLO@UH-MAMI.DE

Wenn dir unsere Videos gefallen und du mit diesen
ausführlichen Rezepten mehr Spaß beim Kochen hast,
dann würden wir uns über ein Abo auf unserem YouTube
Kanal sehr freuen!

/uhmami_yt

Melvin & Dustin



Hühnersuppe mit Muschelnudeln



AUFWAND
4 STUNDEN



MENGE
4 PORTIONEN



SCHWIERIGKEIT
3/10

REZEPT

Schritt 1: Nehme das Suppenhuhn und spüle es unter kaltem Wasser ein wenig ab.

Schritt 2: Bedecke das Suppenhuhn in einem großen Topf mit Wasser und stelle den Herd auf niedrige Hitze. Es ist wichtig, dass das Wasser nicht zu kochen beginnt.

Schritt 3: In der Zwischenzeit nimmst du dir eine große Gemüsezwiebel und halbierst diese. Ganz wichtig dabei ist, dass du die Schale dran lässt.

Schritt 4: Nimm dir eine Pfanne zur Hand und lege die Zwiebeln mit der aufgeschnittenen Seite rein. Dabei stellst du den Herd auf maximale Hitze. Das Ziel dabei ist es, die Zwiebel schwarz anzubrennen.

Schritt 5: Sobald du merkst, dass die Zwiebeln gut verbrannt sind, legst du die Zwiebel (mit Schale) zum Suppenhuhn ins Wasser. Du solltest relativ schnell merken, dass das Wasser sich durch die Schale schön verfärbt.

Schritt 6: Das Suppenhuhn sollte jetzt auf niedriger Hitze anfangen leicht vor sich her zu köcheln. Idealerweise solltest du alle 20-30 Minuten den Schaum an der Wasseroberfläche abschöpfen.

Schritt 7: In der Zwischenzeit schneidest du das Suppengemüse in beliebig große Stücke.

Schritt 8: Nach etwa 2-3 Stunden fügen du das Suppengemüse dem Wasser hinzu und lässt es noch weitere 2-3 Stunden köcheln.

Schritt 9: Danach fügen du das Gemüse, die Hühnerbrühe, die Gemüsebrühe, die Wacholderbeeren, Salz & Pfeffer nach deinem eigenen Geschmack hinzu.

Schritt 10: Sobald die Suppe etwa 2-3 Stunden geköchelt hat, kannst du die Muschelnudeln kochen. Achte darauf, dass diese gut gesalzen gekocht werden und kurz vor dem Garpunkt rausgenommen werden.

Schritt 11: Petersilie hacken und zusammen mit den Nudeln in einen Suppenteller legen - Suppe drüber - fertig.

