

4 Pax

Klare Hühnersuppe ca. 1 l

Zutaten

1 l Wasser
400 g Suppenhuhn:
Haxl, Brust, Karkassen,
Hals oder Flügel

Bouquet garni:

50 g Karotten
50 g Petersilienwurzel
50 g Sellerie
1 Petersilienstängel
50 g Lauch
50 g Zwiebel (ohne Schale)

Gewürze:

2 Lorbeerblätter
7 Pfefferkörner
7 Wacholderbeeren
½ TL Liebstöckel
1 TL Suppenwürze
Salz
Muskatnuss gemahlen

Arbeitsbeschreibung

1. Hühnerteile waschen.
2. In Marmite geben, mit Wasser übergießen.
3. Einmal aufkochen lassen (degraissieren).
4. Bouquet garni und Gewürze begeben und den Fond bei mittlerer Hitze 1 Stunde leicht köcheln lassen (immer wieder degaissieren).
5. Abschmecken und mit Etamin passieren.
6. Fleisch, Karotten und Sellerie jardinaire schneiden und als Einlage verwenden.

Hinweis

Durch oftmaliges degaissieren, nicht Umrühren und nicht zu starkes Kochen erhält man eine exzellent klare Suppe.

Kochdauer: 1,5 Stunden