

Hühnersuppe

Nicht nur bei Erkältung hilft das alte Hausmittel. Sie schmeckt super ist unkompliziert zu machen und mit Nudeln drin greifen Kids gerne zu.

Wenn es dann noch selbstgemachten Vanillepudding als Nachtisch gibt, ist das Abendessen eine runde Sache.



Zutaten

- x 2 Hähnchenschenkel
- x 1 Packung Suppengemüse / alternativ 1 Stück Knollensellerie, 1/2 Stange Lauch und 2 Möhren
- x 1/2 Zwiebel
- x Gewürze (4 Gewürznelken, 5 Pimentkörner, 1 Lorbeerblatt)
- x 1,5 Teelöffel Salz & Pfeffer nach Bedarf
- x 125 g kleine Muschelnudeln als Suppeneinlage
- x 100 g Erbsen

Küchenhardware

- x Schneidbrett & Messer
- x großer Kochtopf mit Kochlöffel
- x Sieb mit Schüssel
- x Topf 5 Liter

Zubereitung

1. Einen Topf mit 1,5 Liter kaltem Wasser auf den Herd stellen und die Hähnchenschenkel reinlegen.
2. Das Suppengemüse waschen und kleinscheiden. Die Zwiebel halbieren und alles in den Topf geben.
3. Die Gewürze (Nelken, Pimentkörner und Lorbeerblatt) in ein Teeei oder in ein Teefilter füllen und in den Topf hängen.
4. Die Suppe jetzt für 30-60 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen.
5. Nach der Kochzeit die Hähnchenschenkel und die Hälfte des Suppengemüses mit einer Schaumkelle rausfischen. Ebenso die Gewürze entfernen.
6. Jetzt kommen die Erbsen und die Muschelnudeln für 10 Minuten in den Topf und werden gar gekocht.
7. Die Hähnchenschenkel sind inzwischen etwas abgekühlt und du kannst das weiche Fleisch von den Knochen lösen. Das Hühnerfleisch kleinschneiden und wieder in die Suppe geben.

Nochmal abschmecken und heiß servieren.

Tipp: Backerbsen können die Suppe nochmal für die Kids upgraden.