

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten

Hühnerbrühe

(Sendung 8.8.2009)



Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Suppengrün
- 1 kleines Suppenhuhn
- 3 Lorbeerblätter
- 3 Nelken
- 5 Wacholderbeeren
- 1 Tl schwarze Pfefferkörner
- Salz

Zubereitung

1. Zwiebeln mit Schale quer halbieren und in einer mit Alufolie ausgelegten Pfanne auf den Schnittflächen goldbraun rösten. Suppengrün putzen, dabei Möhren, Sellerie und Petersilienwurzel schälen.
2. Suppenhuhn mit dem Gemüse, Gewürzen und 2 l kaltem Wasser in einen Topf geben. Zugedeckt aufkochen lassen und bei milder Hitze 1 Std. kochen. Den entstandenen Schaum immer wieder abschöpfen.
3. Huhn aus der Brühe nehmen. Brühe durch ein Sieb gießen und offen 10 Min. bei starker Hitze einkochen. Mit Salz würzen.

Für 1,2 Liter

Zubereitungszeit: 2 Stunden