

## Hühnersuppe (6 Portionen)

- 1 Suppenhuhn
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Pfefferkörner
- Suppennudeln nach Geschmack
- 1 EL Gemüsebrühe/Bouillonextrakt
- Salz
- Frische Petersilie



### So geht's:

Das Suppenhuhn in 4 Teile schneiden. Suppengemüse putzen und in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel halbieren und ohne Fett in einer Pfanne anrösten.

Fleisch, Zwiebel, Suppengemüse, Lorbeer und Pfeffer in einen Topf geben, mit 2 Litern Wasser bedecken.

Aufkochen und 3 bis 4 Stunden kochen lassen. Danach Zwiebel entfernen, Brühe oder Bouillonextrakt einrühren und mit Salz abschmecken. Suppennudeln hinzugeben und nach Packungsanweisung kochen. Mit frisch gehackter Petersilie servieren.

**Ideal, weil die Suppe den Körper mit Flüssigkeit versorgt und Sie durch das Hühnerfleisch stärkendes Eiweiß und B-Vitamine aufnehmen.**