

Hühnersuppe

OFENMEISTER



Zutaten

OFENMEISTER

- 2 Hähnchenschenkel
- alternativ ½
Suppenhuhn
 - 1 Zwiebel
 - 1 Bund Suppengrün
(Sellerie, Lauch,
Karotten, Petersilie)
 - 1 Zehe Knoblauch
 - 2 Lorbeerblätter
 - Wasser
 - Salz
 - bei Bedarf etwas
Gemüsebrühpulver
 - etwas Pfeffer
- nach Belieben**
- Suppennudeln



Zubereitung

- Hähnchenschenkel oder Suppenhuhn waschen und in den Ofenmeister legen
- Gemüse bei Bedarf schälen
- Karotten und Lauch in etwa 0,5 cm Scheiben schneiden,
- Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch einfach etwas zerkleinern
- Gemüse und Lorbeerblätter in den Ofenmeister geben.
- Mit Wasser bis ca. 1,5 cm unter dem Rand des Ofenmeisters angießen
- Deckel auflegen und in den kalten Backofen geben.
- Für drei Stunden bei 200 Grad Ober/Unterhitze garen, unterste Schiene.
- Nach den 3 Stunden das Fleisch vom Knochen lösen. kleinschneiden.
- Gemüse abseihen, dabei ein paar Karottenscheiben zur Seite nehmen.
- Karotten in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Fleisch wieder zur Suppe geben
- Nun mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühpulver nachwürzen und bei Bedarf Suppennudeln in die Brühe geben
- Dann noch ca. 10 Minuten zurück in den Backofen stellen.
- Kurz vor dem Servieren die Petersilie zerkleinern und die Hühnersuppe damit garnieren.

