

Gemüsesuppe mit Hühnchen

Heute gibt es eine Gemüsesuppe mit Hühnchen auf unserer Rezeptseite. In der kühleren Jahreszeit wärmt Dich diese Suppe von „innen“. Also genau richtig im November und Dezember.

Das in unserer Suppe verwendete Gemüse ist regional verfügbar, was uns bei dem Rezept sehr wichtig war. Wenn Du eine der Gemüsesorten nicht magst, kannst Du hier auch mit einem anderen Gemüse variieren oder Du nimmst einfach etwas mehr von dem Gemüse, was Du gerne magst.

Für die Vorbereitung brauchst Du etwas mehr Zeit, um das ganze Gemüse zu schnippeln. Aber der Aufwand lohnt sich, versprochen! So kannst Du vielleicht auch etwas mehr Suppe (vor-)kochen und hast dann am nächsten Tag noch etwas davon. Die im Rezept verwendeten Mengen ergeben ca. 6 Teller Suppe.

Zuerst geht es ans Schnippeln. Schäle die Zwiebeln, Sellerie,

Zutaten für den Teig:

- 🍷 2 Zwiebeln
- 🍷 1 Sellerieknolle
- 🍷 2 Kohlrabi
- 🍷 6 Möhren
- 🍷 1 Brokkoli
- 🍷 300 g Hähnchenfleisch
- 🍷 2 EL Bratenfett
- 🍷 2 TL gemahlenes Curcuma
- 🍷 2 Liter Wasser
- 🍷 Pfeffer nach Geschmack
- 🍷 gehackte Petersilie



Kohlrabi und Möhren. Dann werden diese noch in Würfel geschnitten. Das Hühnchenfleisch schneidest Du ebenfalls in Würfel. Den Brokkoli schneidest Du in Röschen.

Jetzt geht es an den Herd. Gib das Bratenfett und die Zwiebeln mit dem Curcuma-Pulver in den Topf. Lasse alles kurz anschwitzen. Das riecht jetzt schon gut!

Nun lösche mit 2 Litern Wasser ab und lasse das Ganze kurz aufkochen. Jetzt kommt das gewürfelte Gemüse (Sellerie, Möhren und Kohlrabi) in den Topf. Das sollte jetzt 10 Minuten köcheln,



- www.ms-gateway.de -
Rezeptservice

dann gibst Du das Hühnchenfleisch dazu und lässt es weitere 15 Minuten köcheln. Die Brokkoliröschen kommen erst jetzt in die Suppe, damit sie nicht zerkochen. Nun lässt Du alles noch einmal für 10 Minuten köcheln. Schmecke die Suppe mit Pfeffer ab. Kurz vor dem Servieren gibst Du noch die gehackte Petersilie zur Suppe.

Und dann wie immer:

Guten Appetit!

