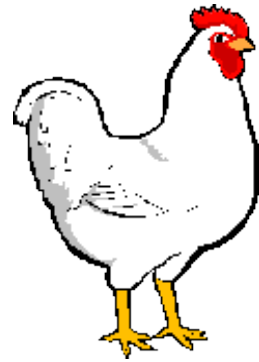


Suppenhuhn Lisdorf

- Hühnerbrühe selbstgemacht -



1 Suppenhuhn ca 1,5 kg	Abwaschen, in einen großen Topf mit ca 4 l kaltem Wasser geben und aufkochen lassen
1 große Zwiebel	Zwiebel halbieren, die Schnittflächen in einer Teflonpfanne ohne Fett schön dunkel rösten. Das gibt Farbe und Aroma!
2 Möhren	
1 Tomate	Tomate halbieren
1 Stk. Sellerie	Übrige Gemüse und Gewürze zugeben. Bei kleiner Flamme ca 2 bis 3 Stunden köcheln.
½ Stange Lauchblatt	
1 Bund Petersilie	
einige Zweige Thymian	
2 Lorbeerblätter	
Salz, Pfeffer, Muskat	

Zwischendurch immer wieder den Schaum abschöpfen.

Marktfrau-Tipp: Kein Schaum entsteht, wenn man nach kurzem Aufkochen das Wasser wieder abgießt, den Topf auswischt, nun wieder mit 4 l (heißem) Wasser auffüllt und weiterkocht. Funktioniert prima, kostet aber etwas Zeit, mehr Wasser und Strom.

Bei der Auswahl des Huhns auf gute Qualität achten. Dann kann man aus dem Fleisch auch ein **Ragout** und einen **Salat** zubereiten.

Aus der Brühe bereite ich als erstes immer eine leckere Hühnersuppe zu. Den Rest fülle ich in ¼ l – Schälchen ab und friere sie ein als Fond für allerlei feine Sößchen.

Guten Appetit!