Artikel vom 05.02.2025 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 05:48 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/huehnersuppe-mit-reis

Hühnersuppe mit Reis



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

1 Hähnchen

2 Zwiebeln

7 Pfefferkörner

3 Wacholderbeeren

4 TL Salz

3 Möhren

125 g Reis

125 g Erbsen (TK)

Petersilie

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und halbieren. Dann das Hähnchen zusammen mit Zwiebeln, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen, bis das Hähnchen vollständig bedeckt sein. Hähnchen für 90 Minuten köcheln lassen. Sollte an der Oberfläche Schaum entstehen, diesen mit der Schaumkelle abschöpfen. Nach Ende der Kochzeit das Hähnchen aus der Suppe nehmen und das Fleisch zwei Gabeln von den Knochen zupfen. Danach die Suppe durch ein Sieb passieren, die Möhren schälen, in Scheiben schneiden und anschließend zusammen mit Reis und Erbsen für circa 15 bis 20 Minuten in der Suppe garen. Zum Schluss nur noch das gezupfte Hähnchenfleisch in die Suppe geben, alles mit etwas Petersilie verfeinern und genießen!

IDG