

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } 3¼ Stunde¹
Zubereitungszeit: 180 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		6
Suppenhuhn	g	~ 1500
Salz, schwarzer Pfeffer		
Zwiebeln, klein	St	2
Lauch	Stangen	5
Petersilie		

VORBEREITEN:

1. Huhn abspülen.
2. Zwiebeln fein hacken.
3. Lauch in Scheiben schneiden
4. Petersilie hacken

ZUBEREITUNG:

1. Huhn in ca. 2,5 Litern kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Den Schaum abschöpfen. Die Brühe salzen und den Topf halb zugedeckt 2 Stunden köcheln lassen bis das Huhn fast zerfällt.
2. Huhn herausnehmen, abkühlen lassen, enthäuten, entbeinen und Fleisch in kleine Stücke zerteilen.
3. Fettschicht von der Brühe abschöpfen und die Brühe durchsieben.
4. Zwiebel im abgeschöpften Fett glasig dünsten, Lauch zufügen, pfeffern und salzen und 5 Minuten mitdünsten.
5. Das Fleisch mit der Zwiebel-Lauch-Mischung zurück in die Brühe geben. Einige Minuten köcheln lassen.
6. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und gehackter Petersilie bestreut servieren.

¹ Es empfiehlt sich das Huhn bereits am Vortag zu kochen.