



Verrücktes Suppenhuhn

Das brauchst du (Zutaten für 4 Personen):

1 Suppenhuhn (ca. 1,2 kg)	400g Karotten
2 Lorbeerblätter	150g Staudensellerie
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 Petersilienwurzel
1 EL Salz	2 Zwiebeln

So geht's:

Suppenhuhn innen und außen mit kaltem Wasser waschen und in den Suppentopf geben. Dann wird das Suppenhuhn mit kaltem Wasser bedeckt und langsam zum Kochen gebracht.

Anschliessend Lorbeerblätter und Pfefferkörner dazu geben.

Sobald die Suppe kocht, Hitze runter regeln und etwa 1 ½ Stunden leicht köcheln lassen. Möhren und Petersilienwurzel waschen und schälen und zusammen mit dem Staudensellerie in kleine Stücke schneiden. Das Gemüse wird erst nach 1 Stunde Kochzeit zu dem Huhn gegeben und bis zum Schluss mitgegart. Nach 1 ½ Stunden wird das Huhn aus der Brühe genommen und sollte etwas abkühlen.

Dann wird das Suppenhuhn enthäutet. Das Fleisch von den Knochen gelöst und in kleine Stücke geschnitten. Lorbeerblätter aus der Brühe fischen und das klein geschnittene Hühnerfleisch wieder in die Brühe geben. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Viel Spaß beim kochen und
schlemmern wünschen dir**

Lasse und das Cartoon Network-Team!

