

Ein Suppenhuhn für Hühnerbrühe kochen



stillfreundlich

kleinkindtauglich

diabetistauglich

gesund

Zutaten für Hühnerbrühe Grundrezept:

- 1 Suppenhuhn
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Pimentkörner
- 1 EL Salz
- Wasser

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 120 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 130 Minuten

Hühnerbrühe Grundrezept

1. Bei einem frischen Suppenhuhn musst du oft im ersten Schritt die Innereien entfernen. Sie stecken als Hühnerklein in einer Tüte im Inneren des Huhn.
2. Wasche das Suppenhuhn und tupfe es mit Küchenpapier trocken.
3. Schäle die Zwiebel.
4. Gib das Suppenhuhn mit der Zwiebel, den Lorbeerblättern, den Pimentkörnern und dem Salz in einen Topf. Gieße so viel Wasser an, dass das Huhn gut bedeckt ist.
5. Bring es zum Kochen und lasse es für 1-2 Stunden auf niedriger Stufe köcheln. Es ist gut, wenn sich das Fleisch vom Knochen löst.
6. Nimm das Huhn aus dem Topf heraus und gieße die Brühe durch ein Sieb in einen zweiten Topf. Je feiner das Sieb, desto klarer die Brühe.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

