



Hühnersuppe

Zutaten

- 2 - 3 kg schweres Suppenhuhn
- 3 große Zwiebeln
- 1 große Süßkartoffel
- 3 Pastinaken
- 2 weiße Rüben
- 11 - 12 große Karotten
- 5 - 6 Stangen Sellerie
- 1 Bund Petersilie
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Huhn in einem großen Topf mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Gemüse klein schneiden. Alle bis auf Petersilie und Sellerie zum Huhn geben und eineinhalb Stunden brodelnd kochen. Fett von der Oberfläche abschöpfen, Petersilie und Sellerie zugeben und weitere 45 Minuten kochen. Dann Fleisch herausnehmen und anderweitig verwenden. Gemüse ebenfalls herausnehmen, im Mixer pürieren, wieder hinzugeben und würzen. Fertig.

Man kann die Suppe portionsweise einfrieren und hat sie dann gleich zur Hand, wenn man sie benötigt. Trinkt man die Suppe bei ersten Anzeichen einer Erkältung, kann man das Schlimmste oft abwenden.