

Hühnersuppe nach Omas Art

Egal ob du Heimweh hast, krank bist oder dich einfach nach den guten alten Zeiten sehnst: In diesem Fall gibt es nichts Besseres als eine kräftige Hühnersuppe nach Omas Art. Frei von jeglichen Zusatzstoffen und dafür mit einer extra Portion Liebe auf jedem Löffel. Das ist nicht nur was für das sonntägliche Familienessen, sondern auch ein Gericht, dass sich perfekt auf Vorrat einkochen lässt.



Hühnersuppe nach Omas Art | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Portionen): 1 Suppenhuhn | 2 Liter [Hühnerfond](#) | 100 Gramm Möhren | 100 Gramm Lauch | 100 Gramm Sellerie | 200 Gramm Suppennudeln | Salz | 30 Gramm Petersilie (zum Einkochen weglassen)



Hühnersuppe nach Omas Art | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (120 Minuten): 1. Suppenhuhn waschen und im [Hühnerfond](#) je nach Gewicht 60 bis 90 Minuten garen, dann zum Auskühlen herausnehmen. 2. Möhren schälen und in Scheibe schneiden. 3. Lauch in Ringe schneiden. 4. Sellerie schälen und in Würfel schneiden. 3. Gemüsefond mit Salz abschmecken. 4. Gemüse einzeln im Hühnerfond al dente kochen, dann zum Abkühlen herausnehmen. 5. Suppenhuhn in mundgerechte Stücke zupfen, Knochen und Haut entsorgen. 6. Suppennudeln in der Hühnerbrühe garkochen. 7. Hühnerfleisch und Gemüse auf Tellern drapieren und mit der heißen Hühnerbrühe und den Suppennudeln aufgießen. 8. Direkt mit frischer Petersilie servieren oder zum haltbar machen in mit kochendem Wasser ausgespülte Schraubgläser einfüllen und diese bei 100 Grad 120 Minuten einkochen (bitte beachte hierzu die genauen [Einkochvorgaben](#)).

Jetzt noch mehr [Suppen & Eintopf Rezepte](#), weitere [Rezepte mit Huhn](#) und mehr [Hausmannskostgerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 450 Kalorien | 21,2 Gramm Fett | 25,2 Gramm Kohlenhydrate | 29,3 Gramm Eiweiß