Hühnerbrühe

Insbesondere während der Erkältungszeit ist der Genuss einer leckeren Hühnerbrühe wohltuend.
Mit Suppennudeln und verquirltem Ei, mit Reis, Maultaschen, Tiefkühlgemüse oder pur...
Wir verwenden hierzu ein Huhn, welches aus Haltungsform 4 stammt.
Hochwertige Zutaten tragen zum Gelingen bei.

Gesamtzutaten (ergeben ca. 2-3 l Brühe in einem 5 l Topf)

1 Hühnchen
1 EL Butter
1 mittlere Zwiebel
4 große Karotten
½ Sellerie
1 große Petersilienwurzel
1 Stange Lauch
Salz (oder Suppengewürz)
Pfeffer (schwarz)
1 Lorbeerblatt
evtl. ein kleines Stück Ingwerwurzel
Wasser

Vorbereitung

Hühnchen	aus dem Kühlschrank nehmen, Bürzel entfernen, nicht abwaschen
Zwiebel	abwaschen, mit Schale halbieren
Karotten	abwaschen oder schälen, in ca. 2cm Stücke schneiden
Sellerie	schälen, abwaschen, zerteilen
Petersilienwurzel	schälen, in ca. 2cm Stücke schneiden
Lauch	waschen und in größere Stücke teilen

Zubereitung

Butter in den Topf geben, erhitzen. Die Zwiebel und das Gemüse (außer den Lauch) bei ständigem Rühren gut anbraten. Mit ca. 3 l Wasser ablöschen (bei einem 5 l Topf).
Das Hühnchen in die Brühe legen. Dann den Lauch und das Lorbeerblatt hinzu geben und kurz aufkochen lassen.
Die Brühe würzen (mit gekörnter Brühe, selber gemachtem Suppengewürz, oder Salz und Pfeffer, Ingwer). Nicht zu stark würzen, da die Brühe einkocht. Die Brühe kann sehr gut nachgewürzt werden.
Den Deckel aufsetzen und alles bei kleiner Hitze 2 Stunden kochen lassen.
Je länger die Brühe kocht, umso kräftiger wird sie.
Sobald die Brühe abgekühlt ist, das Hühnchen und das Gemüse herausnehmen und die Brühe abseihen. Das von den Knochen gelöste Fleisch ist als Suppeneinlage lecker. Oder man macht daraus ein Hühnerfrikassee.
Die kalte Brühe lässt sich gut einfrieren oder kann im Kühlschrank aufbewahrt werden (bei 6°C max.1 Woche).
Als Süppchen oder auch als Soßengrundlage immer ein Genuss!
Selbstverständlich kann auch das Suppengemüse gegessen werden.
Und wer es bissfest mag, entfernt es nach dem Anbraten und gibt es einfach später wieder hinzu.
Wer die Brühe nicht fettig mag: Das Fett kann gut nach dem Kühlen abgenommen werden, denn dann ist es fest.
Guten Appetit!
Rezept von Heinrike Stadler, Bammental