

# Einfache Hühnerbouillon

4 Personen

**Eine lange gekochte Hühnersuppe ist wohlschmeckend und gesund. Klassisch wäre es, ein Suppenhuhn - also ein ziemlich altes Huhn - zu kochen. Aber es schmeckt auch mit ganz normalen Pouletschenkeln.**

2	Pouletschenkel
1	grosse Zwiebel
1-2	Knoblizehen
1	Rüebli
½ Stange	Lauchs
1 Stange	Sellerie
ev. 1	Tomate
2	Nelken
1	Lorbeerblatt
einige	schwarze Pfefferkörner
...	Majoran
...	Thymian
½ TL	Kurkuma (nach Belieben)
...	Salz (2 TL oder mehr)
1 TL	Zucker
1 dl	Weisswein
1 EL	Essig

In einer grossen Pfanne genügend Wasser zum Kochen bringen.

Die Haut von den Pouletschenkeln abziehen. Dann die Schenkel am Gelenk entzwei schneiden, waschen und im kochenden Wasser eine Minute blanchieren. In ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abbrausen. Die Pfanne etwas reinigen.

Zwiebel, Knobli und Rüebli schälen. Lauch putzen und zusammen mit der Selleriestange und der Tomate abbrausen. Dann den Knobli feinhacken und die übrigen Gemüse in ziemlich grosse Stücke schneiden.

Poulet und Gemüse in die Pfanne geben. Nelken, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Kräuter, Salz und Zucker begeben und mit rund 2 Liter Wasser auffüllen.

Langsam aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und halb zugedeckt ca. 2 Stunden köcheln lassen. Nach einer Stunde den Weisswein sowie den Essig begeben und bei Bedarf nachsalzen.

Die Suppe etwas abkühlen lassen. Dann die Knochen mitsamt dem Fleisch herausfischen. Die Knochen und die Knorpel entfernen und das Fleisch in eine kleine Schüssel geben.

Die Suppe zusammen mit dem Gemüse und den Gewürzen durch ein grosses, feinmaschiges Sieb in eine grosse Schüssel giessen. Sobald die Suppe erkaltet ist, kann man an der Oberfläche das Fett abschöpfen und gegebenenfalls die Suppe noch einmal durch das Sieb giessen.

**Die Beigabe von etwas Kurkuma verleiht der Hühnerbrühe eine appetitliche gelbe Farbe.**