

Hühnersuppe

Zutaten:

1 Suppenbund mit Petersilie
½ Packung Nudeln nach Wahl
1 Hühnerbrust mit Haut, alternativ Suppenhuhn
Salz, Pfeffer
ggf. Hühnerbrühe

Zubereitung:

Die ganze Hühnerbrust in gut 2 Liter Salzwasser (so das sie bedeckt ist) mindestens 30 Minuten kochen, in der Zwischenzeit das Suppenbund kleinschneiden und die Nudeln separat in Salzwasser kochen. Die Hühnerbrust aus dem Wasser nehmen, Fleisch vom Knochen lösen und kleinzupfen. Das Fleisch zusammen mit dem Suppenbund zurück in das Wasser geben und kurz köcheln lassen bis das Gemüse durch ist. Jetzt die Nudeln dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und fertig.

