

Hühnerbrühe

Hühnerbrühe

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [16.03.2016](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

6 Pouletschenkel
Salz
9 Karotten
300 g Knollensellerie
2 Zwiebel
3 Lauchstengel (mit Grün)
3 Tomaten
2 Port. Safran
12 schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblatt
2 Bund Peterli

Zubereitung:

1. Das Fleisch Zimmertemperatur annehmen lassen.
2. Fleisch in kaltem Salzwasser aufsetzen, zum Kochen bringen, abgiessen und mit kaltem Wasser abspülen.
3. Frisches Wasser aufsetzen, Fleisch einlegen, salzen, aufkochen, 15 Minuten köcheln lassen.
4. Karotten und Sellerie in kleine Stengel schneiden, hinzugeben. Wieder aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen. Immer, wenn das Wasser zu stark kocht, mit kaltem Wasser besänftigen.
5. Safran mit wenig heisser Brühe ziehen lassen.
6. Halbierter Zwiebeln, weisse und hellgrüne Teile des Lauchs darübergerben. 15 Minuten köcheln lassen.
7. Mit dem Dunkelgrün des Lauchs, der halbierten Tomaten und dem Peterli zudecken. 15 Minuten sanft garen.
8. Safran und Gewürze begeben. Hitze abdrehen. Alles 15 Minuten ziehen lassen.
9. Abschmecken mit Salz – sonst nichts! Durch ein feines Tuch absieben.

Kommentar:

- Die erste Gemüsezugabe aus Karotten und Sellerie bringt Süsse und Frische in die Brühe, die zweite aus Zwiebel und Lauch bringt Rasse und die dritte aus Lauchgrün und Tomaten klärt mit ihren Gerbsäuren den Sud.
- Für eine kräftige Suppe setzen Sie das Fleisch mit so viel Wasser auf, dass es knapp bedeckt ist. Wann immer die Brühe zu stark kocht, giessen Sie dort etwas kaltes Wasser nach, wo sie am stärksten kocht. Sie soll lächeln und nicht sprudeln, wie die Franzosen sagen.
- Wenn Sie Suppenfleisch irgendwelcher Art blanchieren, werden die Eiweisspartikel aus den aufgeschnittenen Zellen geschwemmt. Sie können die Suppe also nicht mehr eintrüben.