

Kippensoep (Hühnersuppe)

Kippensoep (Hühnersuppe)

Zutaten (für 4 Personen)

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [22.01.2020](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Quelle:

Zutaten (für 4 Personen):

200 g Poulet
1 Esslöffel Butter
1 Zwiebel gehackt
1 Teelöffel Currypulver
2 Würfel Hühnerboullion
150 g Suppengemüse
1,2 l Wasser
80 g Karotten
40 g Suppennudeln
1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

Die Zwiebel fein hacken. In der Pfanne etwas Butter erhitzen und die Zwiebel bei schwacher Hitze andünsten. Currypulver nach zwei Minuten hinzufügen.
Das Wasser mit den Hühnerboullion Würfeln dazugeben, nachdem die Zwiebeln glasig gebraten sind. Das Hühnerfilet und das Lorbeerblatt ins Wasser geben und kochen.
In der Zwischenzeit die Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Pouletfilet nach 10 – 12 Minuten aus der Brühe nehmen.
Das Karotten- und Suppengemüse der Brühe hinzufügen und die Suppe auf niedrige Hitze einstellen.
In der Zwischenzeit das Pouletfilet in Streifen schneiden und der Suppe begeben. Auch die Suppennudeln dazugeben und ca. 4 Minuten kochen lassen.
Das Lorbeerblatt vor dem Servieren aus der Suppe nehmen.