

# 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 Currysauce  
2 Würfel Hühnerbouillon  
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. Currysauce nach zwei Minuten hinzufügen.

Das Wasser mit den Hühnerbouillon 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 beigeben. Auch die Suppennudeln dazugeben und ca. 4 Minuten kochen lassen.

Das Lorbeerblatt vor dem Servieren aus der Suppe nehmen.