

# Hühnerbrühe

Zubereitungszeit: 3-4 Stunden (je nach Größe des Huhns)

## Zutaten:

- 1 Hähnchen
- 1 Bund Suppengrün
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben

## Sonstiges:

- Haarsieb



## Zubereitung:

1. Das Hähnchen grob zerlegen
2. Karotte schälen und in Ringe schneiden. Lauch ebenfalls in Ringe schneiden
3. Sellerieknolle schälen und würfeln
4. Hähnchen und Gemüse in einen großen Topf geben. Mit Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist
5. Aufkochen lassen und dann 2-3 Stunden bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen
6. Fleisch aus der Brühe nehmen und bei Seite stellen
7. Suppe durch ein Haarsieb gießen und weiter einkochen, bis die gewünschte geschmackliche Intensität erreicht ist
8. Mit den Gewürzen abschmecken