

Hühnersuppe und Hühnerfrikassee

1 Huhn ca. 1,5 kg

4 Karotten, kl. Sellerie, Petersilienwurzel, Pastinaken, Lauch o.ä.

1 Zwiebel ganz mit ca. 3-4 Nelken gespickt

Salz, Pfeffer evtl. Ingwergewürz evtl. Instant-Hühnerbrühe

2 Lorbeerblätter

3 Karotten

Suppennudeln (Sterne- oder Hörnchen, die Nudeln selbst blieben
(in der Speiseröhre kleben)

Huhn waschen und mit dem Wasser, dem grob geschnittenen Gemüse, der Zwiebel, den Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer zum Kochen bringen. Kochzeit ca. 1 ½ Std, das Fleisch löst sich dann schon langsam von den Knochen. Huhn rausnehmen. Brühe durch ein Sieb geben und ohne dem Gemüse wieder in den Topf.

Restliche Karotten schälen und in Scheiben schneiden und in der Brühe weichkochen. Evtl. noch zusätzliches Gemüse wie Erbsen, Spargelstücke zur Brühe geben.

Das von den Knochen gelöste Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. In die Brühe geben evtl. Nudelbeilage und evtl. noch mit Salz/Pfeffer evtl. noch 1-2 Tl Instant-Hühnerbrühe dazu.

Ich habe das Fleisch geteilt und habe dann davon noch das Hühnerfrikassee gemacht. So habe ich in einem Aufwand 2 Gerichte und entsprechend eingefroren.

Hühnerfrikassee 4 Pers.

Etwa die Hälfte Hähnchenfleisch von der Hühnersuppe

50 g Sanella

ca. 200ml Hühnerbrühe

2 Gewürzgurken oder Erbsen

1 Dose Champignons

Salz, Pfeffer, Senf, Zitronensaft, 1 Becher Sahne

½ Tl Worcester-Sauce

Das Fleisch in Stücke schneiden.

Sanella in der Pfanne erwärmen und das Mehl einrühren, Mit der Hühnerbrühe ablöschen und mit Senf, Salz, Worcester-Sauce, evtl. Zitronensaft abschmecken und Sahne dazu.

Die Pilze, Gurken – oder Erbsen- dazu und alles erwärmen.

Dazu Nudeln oder Reis