

4 Pax

## Klare Hühnersuppe ca. 1 l

Zutaten

1 l Wasser  
400 g Suppenhuhn:  
Haxl, Brust, Karkassen,  
Hals oder Flügel

### Bouquet garni:

50 g Karotten  
50 g Petersilienwurzel  
50 g Sellerie  
1 Petersilienstängel  
50 g Lauch  
50 g Zwiebel (ohne Schale)

### Gewürze:

2 Lorbeerblätter  
7 Pfefferkörner  
7 Wacholderbeeren  
½ TL Liebstöckel  
1 TL Suppenwürze  
Salz  
Muskatnuss gemahlen

## Arbeitsbeschreibung

1. Hühnerteile waschen.
2. In Marmite geben, mit Wasser übergießen.
3. Einmal aufkochen lassen (degraissieren).
4. Bouquet garni und Gewürze begeben und den Fond bei mittlerer Hitze 1 Stunde leicht köcheln lassen (immer wieder degaissieren).
5. Abschmecken und mit Etamin passieren.
6. Fleisch, Karotten und Sellerie jardinaire schneiden und als Einlage verwenden.

## Hinweis

Durch oftmaliges degaissieren, nicht Umrühren und nicht zu starkes Kochen erhält man eine exzellent klare Suppe.

Kochdauer: 1,5 Stunden