

Hühnersuppe à la Ildikó von Kürthy

Heute gibt's ein Wohlfühlgericht - einen Seelenwärmer. Bestseller-Autorin Ildikó von Kürthy war mit ihrem neuen Buch „Eine halbe Ewigkeit“ zu Gast in unserem Kochcast und hat ein Gericht mitgebracht, das sie liebt: Hühnersuppe. Wärmt, wenn man friert. Wird gekocht, wenn eine Erkältung im Anmarsch ist. Umschließt einen, wie ein warmer Mantel. Wärmt die Seele.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

1 Suppenhuhn
Wasser
Fond
1 Zwiebel
Staudensellerie
Petersilie
2 Lorbeerblätter
4 schwarze Pfefferkörner
2 grob gehackte Möhren
Salz und Pfeffer
50 g Butter
2 EL Mehl
Gemüseeeinlage nach Geschmack (z. B. Möhren, Kartoffeln, Staudensellerie, Brokkoli, Blumenkohl, Paprika, Zuckerschoten)
175 ml Sahne
Suppennudeln nach Geschmack

Zubereitung

1. Man nehme ein Suppenhuhn, bedecke es mit einer 3-Liter-Mischung aus Wasser und bestem, fertigen Fond, gebe eine ungeschälte Zwiebel, halbiert dazu, außerdem Staudensellerie, Petersilie, zwei Lorbeerblätter, vier schwarze Pfefferkörner und zwei grob gehackte Möhren, Salz und Pfeffer. Das Ganze aufkochen lassen, Hitze reduzieren und eine Stunde lang köcheln lassen.
2. Danach ungefähr eine halbe Stunde abkühlen lassen und dann durch ein Sieb gießen und die Flüssigkeit auffangen.
3. Das Huhn abkühlen lassen, dann die Haut abziehen und das Fleisch von den Knochen lösen.
4. In einem großen Topf nun etwa 50 g Butter erhitzen und wenn sie schäumt, zwei Esslöffel Mehl darüberstäuben. Eine Minute anschwitzen, dann vom Herd nehmen und nach und nach die Brühe einrühren.

5. Unter ständigem Rühren wieder aufkochen. Danach gebt Ihr, ganz nach Geschmack, kleingeschnittene Möhren, Kartoffeln, Staudensellerie, Brokkoli, Blumenkohl, Paprika, Zuckerschoten dazu, einfach alles an Gemüse, worauf ihr gerade Lust habt.
6. Das Ganze garen und dann kurz vor dem Servieren das Hühnerfleisch und etwa 175 ml Sahne dazugeben. Die Suppe dann nicht noch mal kochen lassen. Für meinen Sohn mache ich immer noch einen Extrateller mit Suppennudeln dazu.
7. Nachwürzen, Tisch decken, essen und glücklich sein!