Hühner Suppe

Kräftige Suppe mit Einlagen (Fleisch, Suppengrün und Teigwaren.

Bilder



Zutaten

Menge
Zutat
2 l
Wasser
2
Hühner Keulen
8
Hühner Flügerl
1 Würfel
Hühnersuppe
1
Suppenwürfel (pflanzlich)
1 Pkg
Suppengrün
250 g
Buchstaben

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Hühnersuppe (40 Minuten)
☐
1.

2 l 2Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.
2 2Hühner Keulen gut waschen und dazugeben und rund 10 Minuten kochen. Danach
8 8Hühner Flügerl ebenfalls waschen und dazu geben. Nun

1 Pkg 1Suppengrün waschen, schälen und eventuell in Stücke schneiden und ebenfalls dazu geben. Nach weiteren 10 Minuten kochen dann
250 g 250Buchstaben dazugeben.
Das Ganze nun weitere 20 bis 30 Minuten kochen lassen, bis das Fleisch schon durch ist.
Zuletzt noch
1 Würfel 1Hühnersuppe und
1 1Suppenwürfel (pflanzlich) kurz mit aufkochen. Die Petersilie des Suppengrüns fein hacken und etwas pro Portion beim Servieren darüber geben.

- Suppen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde 30 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste