



# Hühner Suppe

Kräftige Suppe mit Einlagen (Fleisch, Suppengrün und Teigwaren).

## Zutaten

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

## Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

### Hühnersuppe (40 Minuten)

- |                          |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 1. | <p>2 l Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.<br/>2 Hühner Keulen gut waschen und dazugeben und rund 10 Minuten kochen. Danach<br/>8 Hühner Flügel ebenfalls waschen und dazu geben. Nun<br/>1 Pkg Suppengrün waschen, schälen und eventuell in Stücke schneiden und ebenfalls dazu geben. Nach weiteren 10 Minuten kochen dann<br/>250 g Buchstaben dazugeben.<br/>Das Ganze nun weitere 20 bis 30 Minuten kochen lassen, bis das Fleisch schon durch ist. Zuletzt noch<br/>1 Würfel Hühnersuppe und<br/>1 Suppenwürfel (pflanzlich) kurz mit aufkochen. Die Petersilie des Suppengrüns fein hacken und etwas pro Portion beim Servieren darüber geben.</p> |
|--------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Suppen

• **Schwierigkeit**

Leicht

• **Bewertung**

Keine Bewertung



Light

Alkohol

Besuch

• **Zeitkategorie**

• **Zeit**

1 Stunde 30 Minuten

• **Nährwert**

• **Preiskategorie**

• **Punkte**

0