



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.
2 Hühner Keulen gut waschen und dazugeben und rund 10 Minuten kochen. Danach
8 Hühner Flügel ebenfalls waschen und dazu geben. Nun
1 Pkg Suppengrün waschen, schälen und eventuell in Stücke schneiden und ebenfalls dazu geben. Nach weiteren 10 Minuten kochen dann
250 g Buchstaben dazugeben.
Das Ganze nun weitere 20 bis 30 Minuten kochen lassen, bis das Fleisch schon durch ist. Zuletzt noch
1 Würfel Hühnersuppe und
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**

Unbekannt

• **Nährwert**

• **Punkte**

0

• **Zeit**

1 Stunde 30 Minuten

• **Preiskategorie**

Unbekannt