

Suppenhuhn

Vorbereitung: 40 Minuten

Kochen: 2 Uhr 30

Bestandteile (für 6 Personen):

- 1 Huhn
- 800 g Möhren
- 300 g weißer Rüben
- 4 Porrees
- 1 von 2 Gewürznelken gestochene Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- 1 Suppenlöffel des Thymians und gehackten Lorbeers

Vorbereitung:

Alle Gemüse reinigen, sie schälen. Das Huhn in einen großen Topf legen und mit dem Wasser zudecken. In ébullition tragen und schäumen. Die Gemüse hinzufügen (die Porrees in zwei), die gestochene Zwiebel, die feinen Gräser zusammenlegen, salzen und pfeffern.

Zudecken und 2 Uhr um 2 Uhr 30 kochen lassen. Das Fleisch des Huhnes soll sich lösen. Zuerst degraissierter Brühe, dann dem mit den Gemüsen umgebenen Fleisch dienen.

