

Suppen Rezepte

Geflügelsuppe Mit Porree

Stichworte: Geflügel, Hühnerbrust, Keule, Suppe, Eintopf

1	Suppenhuhn	600 g	Porree
1,50 Liter	Wasser	250 g	Möhren
1 Bund	Suppengrün	500 g	Fleischtomaten
	Salz		Pfeffer
10	Pfefferkörner	2	Essl. Sojasoße
5	Nelken	2	Essl. geröstete Kürbiskerne
2	Lorbeerblätter		

Huhn mit oder ohne Innereien im Wasser mit zerkleinertem Suppengrün, Salz und Gewürzen ankochen und 90 bis 120 Minuten fortkochen (eventuell Schnellkochtopf einsetzen).

Huhn herausnehmen, Haut entfernen, Fleisch von den Knochen lösen und kleinschneiden.

Brühe durch ein Sieb gießen und wieder erhitzen Porree in Ringe, Möhren in Stifte schneiden in die Brühe geben, aufkochen und 10 bis 15 Minuten fortkochen.

Tomaten überbrühen, abziehen, entkernen und in Spalten schneiden.

Fleisch und Tomaten in die Suppe geben, kurz erhitzen und mit Pfeffer und Sojasoße abschmecken.

Mit Kürbiskernen bestreut servieren.