

Hühnerbrühe



Zutaten für einen Liter Brühe:

1 Huhn ca. 1,5 kg (Innereien anderweitig verwenden)
2 EL neutrales Öl
2 Karotten
1 Zwiebel oder 1/2 Gemüsezwiebel
eine größere Scheibe Knollensellerie
1/2 Stange Lauch
1 Bund glatte Petersilie (optional)
2 Lorbeerblätter
10 schwarze Pfefferkörner
5 Pimentkörner
50 g Champignons
2 TL Salz

1. Das Huhn in kleine Stücke teilen, waschen und trocknen.
2. Die Hühnerteile in dem Öl in einem großen Topf bei milder Hitze farblos anschwitzen. Dann mit 2 Liter Wasser auffüllen und zwei Stunden leise sieden lassen. Den aufsteigenden Schaum immer wieder abschöpfen.
3. Zwiebel abziehen, halbieren und in einem Edelstahltopf ohne Fett bräunen. Dann grob zerkleinern.
4. Möhren und Sellerie putzen und grob zerkleinern.
5. Zwiebel, Möhren und Sellerie nach ca. 75 Minuten

zusammen mit den Gewürzen zugeben.

6. Lauch und Champignons putzen und ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben.

7. Die Geflügelbrühe vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

8. Abseihen zur weiteren Verwendung. Oder passieren durch ein mit neutralen Küchentüchern ausgelegtes Sieb.

Hinweise:

Kann man gut einfrieren.

Das gekochte Hühnerfleisch löst man aus und nimmt es als Suppeneinlage oder für Salate.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 150 min, Grundrezepte, Geflügelbrühe, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 08.01.2023