



HÜHNERBRÜHE

Das Hühnerfleisch und die Zwiebeln in einen großen Suppentopf geben und bei geringer Hitze unter Rühren leicht anbräunen. Das Wasser einrühren und dabei die Bratrückstände vom Topfboden lösen. Aufkochen und den entstehenden Schaum abschöpfen. Die restlichen Zutaten zugeben, den Topf halb abgedeckt 3 Stunden sanft köcheln lassen. Die Brühe abseihen, abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Die Fettschicht von der Oberfläche abnehmen. Die fertige Brühe sollte bald weiterverarbeitet oder verzehrt werden oder Portionsweise eingefroren werden. Tiefgefroren kann sie bis zu 6 Monaten gelagert werden.

4 Liter Wasser
1 ½ kg Huhn oder Hühnerklein
2 Zwiebeln, grob gewürfelt
2 Karotten, grob gewürfelt
2 Stangen Sellerie, grob geschnitten
10 Zweige Petersilie, frisch
4 Zweige Thymian, frisch
2 Lorbeerblätter
Pfeffer