

## Suppenhuhn (Grundrezept)



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

GAREN: ca. 4 Stunden

FÜR 5 Liter Fond

15-Liter-Topf

#### SUPPENHUHN

1 Suppenhuhn, ganz

7 Liter Wasser

1 TL schwarze Pfefferkörner, zerdrückt

2 Wacholderbeeren,  
zerdrückt

2 Lorbeerblätter

1 EL Salz

#### MIREPOIX

200 g Rüebli

200 g Sellerie

200 g Lauch

1 Zwiebel, ungeschält, halbiert, gespickt  
mit 5 Nelken

### ZUBEREITUNG

#### SUPPENHUHN

Unter fließendem kaltem Wasser waschen. In siedendem Wasser 2 Minuten blanchieren, kalt abspülen. Blanchiertes Suppenhuhn mit 7 Liter kaltem Wasser und allen Zutaten bis und mit Salz in eine grosse Pfanne geben. Am Siedepunkt 2 Stunden garen. Hin und wieder abschäumen.

#### MIREPOIX

Rüebli, Sellerie und Lauch in grobe Stücke schneiden und mit der gespickten Zwiebel dazu geben und für weitere 2 Stunden am Siedepunkt garen lassen. Suppenhuhn entnehmen und die Brühe absieben.

**Tipp** Eine frische Bouillon hält 3–4 Tage. Bei grossen Mengen empfiehlt es sich somit, die Bouillon einzufrieren oder in Einmachgläsern zu sterilisieren.

Die besten Suppenhühner gibt es frisch auf den meisten Wochenmärkten.



1. Suppenhuhn unter fließendem kaltem Wasser waschen.



2. 2 Minuten blanchieren, danach kalt abspülen.



3. Huhn 2 Stunden garen, hin und wieder abschäumen.



4. Gemüse begeben, nochmals 2 Stunden garen.



5. Suppenhuhn entnehmen und  
Bouillon absieben.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)