Hühnerbrühe

Vielleicht habe ich dieses Rezept in meinem Foodblog schon einmal veröffentlicht. Sie können ja in der Suchoption oben rechts im Foodblog danach suchen.

Ich veröffentliche das Rezept aber ohne ein Foto nochmals, da ich a) die Hühnerbrühe klassisch zubereite und b) sie hervorragend gelingt.

Sie brauchen ein (tiefgefrorenes) Suppenhuhn. Und 1–2 Portionen Suppengrün. Dazu als ganze Gewürze Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner. Und etwa 3 l Wasser, soviel, wie eben Ihr Bräter oder Topf fasst.

Suppenhuhn auftauen, in grobe Stücke zerteilen und in eine Schüssel geben.

Suppengrün nicht putzen, nur grob zerteilen und ebenfalls in eine Schüssel geben.

Öl in einem großen Bräter erhitzen und Suppenhuhnteile darin kross auf allen Seiten mehrere Minuten anbraten. Suppengemüse obenauf geben. Gewürze im Ganzen dazugeben. Mit dem Wasser bis zum Rand des Bräters auffüllen. Zum Kochen bringen und dann zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden köcheln lassen.

Hühnerbrühe abkühlen lassen. Hühnerteile wie Schenkel und Brust – also mit viel Fleisch – herausnehmen und auf einen Teller geben. Fleisch mit der Hand in kleinen Stücken abrupfen und portionsweise für eine Hühnersuppe oder ein anderes Gericht einfrieren. Restliche Hühnerteile, das Gemüse und die Gewürze mit dem Schaumlöffel herausfischen und in die Biotonne geben.

Hühnerbrühe durch ein feines Küchensieb geben und portionsweise einfrieren. Die hier genannte Zubereitung mit 3 l Flüssigkeit ergibt 2 l Hühnerbrühe. Brühe für Saucen und

Suppen verwenden und dabei dann entsprechend salzen und würzen.