

Rezept (für 2-3 Personen)

Hühnersuppe ("Hasenvisionssuppe")

Eigentlich handelt es sich um eine **Hähnchensuppe**. Barbara nimmt aus zwei Gründen kein Suppenhuhn. Erstens ist das Hähnchen zarter, denn vermutlich sind die Suppenhühner die ausgemusterten Ex-Legehennen. Zweitens kann einem das Suppenhuhn die Laune verderben, wenn man darin noch 3 Eier in den verschiedenen Entwicklungsstadien entdeckt.

Aufgrund der üblen Lebensbedingungen von KZ-Hühnern kauft Barbara nur noch Bio-Hähnchen (mit freiem Auslauf, ohne Medikamentenmißbrauch usw.)

Zum Koch-Ablauf:

Zunächst wird das Hähnchen gekocht und dann die Kochbrühe weiterverarbeitet. Zwischendrin sollte man 1-2 Stunden Pause einplanen, damit das gekochte Hähnchen abkühlen kann bevor man das Fleisch abpuhlt.

1 (Bio-) Hähnchen 1 Knoblauchzehe	Hähnchen außen und innen waschen. Die Knoblauchzehe ins Hähnchen stecken und das Hähnchen in einen relativ hohen Topf legen.
--------------------------------------	--

ca. 2 L Wasser 1 geschälte Zwiebel 1-2 Lorbeerblätter Salz, Pfeffer	Alles in den Topf dazu geben, aufkochen und ca. 1 Std. weiter gar kochen – bis das Fleisch beim Reinstechen mit dem Messer weich ist.
--	---

Dann das Hähnchen rausnehmen und auf einem Teller abkühlen lassen. Zwiebel und Lorbeerblätter rausnehmen und wegwerfen. Die Brühe wird später weiterverarbeitet.

200 g Gabelspaghetti	kochen. Sie kommen später in die Suppe dazu.
--------------------------------------	--

Das abgekühlte Hähnchen auseinandernehmen, das Fleisch herauspuhlen und in mundgerechte Stücke zerteilen.

1-2 Karotten 1 kleine Sellerieknolle 1 Lauchstange	Das Suppengemüse putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Dann in der Fleischbrühe 10-15 Min kochen bis es gar ist.
--	--

2 Teelöffel gekörnte Brühe	Dazu geben und die Fleischbrühe abschmecken ob noch Salz fehlt.
--	---

Das vorbereitete Hähnchenfleisch in die Brühe geben und aufkochen. Dann die vorgekochten Nudeln dazugeben und noch mal aufkochen.	
1 Bund krause Petersilie	klein schneiden und am Ende zur Suppe geben. Falls man die Suppe einige Zeit kaltstellt und erst später isst, sollte die Petersilie erst nach dem neuerlichen Aufkochen dazu gegeben werden.