

Dicke Hühnersuppe mit Nudeln und Bohnen

Zutaten für die Hühnersuppe (für 4 Personen):

- 3 (Bio-) Hühnerkeulen
- 1 Bund Suppengrün
- 2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 100 ml weißer Portwein
- Wasser
- Öl
- Salz

Suppengrün, Zwiebeln, Knoblauch und Möhren putzen/schälen. Alles würfeln und in einem großen Topf in etwas Öl scharf anbraten. Mit Portwein ablöschen, die Hühnerkeulen dazugeben und mit Wasser auffüllen, sodass alles bedeckt ist. Aufkochen und salzen. Die Temperatur reduzieren und 1-4 Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen. Dann die Keulen entnehmen, das Fleisch von dem Knochen trennen und in die Suppe geben.

Zutaten für Hühnersuppe mit Nudeln und Bohnen:

- 100 g Weiße Bohnen
- 200 g frische Pasta
- 1 Möhre
- 1,2 Knolle Sellerie
- 1 Hähnchenbrust-Filet
- 1 Süßkartoffel
- Öl
- Salz
- Frittierfett

Die Bohnen aus den Schalen pulen.

Die Hälfte der Hühnersuppe (Zubereitung siehe oben) mit den Bohnen aufkochen und 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Möhren und Sellerie schälen und in feine Stifte schneiden. In Öl anbraten, etwas Hühnersuppe dazugeben und garziehen lassen.

Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden, salzen und ebenfalls in Öl braten.

Die Süßkartoffel schälen und mit einem Sparschäler kleine Chips abschälen. Diese in Fett frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

Die frische Pasta kleinschneiden und in die Suppe geben. Unter ständigem Rühren garziehen lassen. Die Suppe sollte durch die Pasta eindicken.

Suppe auf Teller füllen und mit dem Gemüse, den Hähnchenbrust-Streifen und den Süßkartoffel-Chips garnieren.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 07.10.2022

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen