



Für weitere  
Rezeptideen  
**melde dich  
bei mir.**





# Hühner-Nudel-Suppe

Arbeitszeit  
15 Min.

Gesamtzeit  
1 Std. 30 Min.

Portionen  
4 Portionen

## Zutaten

<b>15 g</b>	Petersilie, abgezupft	<b>10 g</b>	Sojasauce (optional)
<b>500 g</b>	Hähnchen-unterschenkel	<b>5 Stk.</b>	Pimentkörner
<b>1200 g</b>	Wasser	<b>5 Stk.</b>	Wacholderbeeren
<b>15 g</b>	Salz	<b>1 Stk.</b>	Lorbeerblatt
<b>1 Stk.</b>	Knoblauchzehe, angedrückt	<b>10 Stk.</b>	Pfefferkörner, schwarz
<b>100 g</b>	Zwiebeln, geachtelt	<b>400 g</b>	Suppengrün, in feinen Würfeln (1 cm)
<b>100 g</b>	Möhren, in Stücken (3 cm)	<b>100 g</b>	Suppennudeln oder Fadennudeln
<b>100 g</b>	Champignons, geviertelt		

- 1.** Petersilie in den Mixtopf geben, **2 Sek./Stufe 7** zerkleinern und umfüllen.
- 2.** **Messerabdeckung einsetzen.** Hähnchenunterschenkel, Wasser, Salz, Knoblauch, Zwiebeln, Möhren, Pilze, Sojasauce, Piment, Wacholder, Lorbeerblatt und Pfefferkörner in den Mixtopf geben, **Slow Cooking ⏳/1 Std./98°C** und durch ein feines Sieb passieren, dabei den Fond und die Hähnchenunterschenkel aufbewahren und den Hühnerfond abschmecken. **Messerabdeckung vorsichtig entfernen.**
- 3.** 1300 g Hühnerfond (ggf. aufgefüllt mit Gemüsebrühe) und Suppengrün in den Mixtopf geben und **7 Min./100°C/⚡/Stufe 1** kochen.
- 4.** Suppennudeln zugeben und **⚠️ Offenes Kochen/ 15 Min./100°C.** In dieser Zeit Hähnchenfleisch von Haut und Knochen zupfen und in den Mixtopf zu geben. Suppe abschmecken, zerkleinerte Petersilie zugeben, mit dem Spatel vermischen und servieren.