

The background is a solid dark red. Several white-outlined Christmas ornaments of various sizes are hanging from thin white lines. In the center, a large, light beige number '8' is formed by two stacked donut-like shapes, each with a white outline and a dark red center. The Thermomix logo is at the top center, with 'thermomix' in a white sans-serif font and 'VORWERK' in a smaller, white, all-caps sans-serif font below it.

thermomix
VORWERK

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





Hühner-Nudel-Suppe



Arbeitszeit
15 Min.



Gesamtzeit
1 Std. 30 Min.



Portionen
4 Portionen

Zutaten

15 g Petersilie, abgezupft

500 g Hähnchen-
unterschenkel

1200 g Wasser

15 g Salz

1 Stk. Knoblauchzehe,
angedrückt

100 g Zwiebeln, geachtelt

100 g Möhren, in Stücken
(3 cm)

100 g Champignons,
geviertelt

10 g Sojasauce (optional)

5 Stk. Pimentkörner



5 Stk. Wacholderbeeren

1 Stk. Lorbeerblatt

10 Stk. Pfefferkörner, schwarz

400 g Suppengrün, in feinen
Würfeln (1 cm)

100 g Suppennudeln oder
Fadennudeln

- 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 zugeben. Suppe abschmecken, zerkleinerte Petersilie zugeben, mit dem Spatel vermischen und servieren.

