

Hühner-Suppe (mit Messerabdeckung)

Zutaten

1 Packung (600 g) Hähnchenschenkel
1.200 g Wasser
2 Möhren, in Stücken
½ Kohlrabi, in Vierteln
1 Zwiebel, halbiert
1 Tasse Erbsen (TK)
1 TL Salz
1 TL Gemüsebrühpaste
Suppenudeln



Zubereitung

Messerabdeckung einsetzen und die Hähnchenschenkel darauf verteilen.

Wasser, Gemüse, Zwiebel, Salz und Gewürzpaste in den Mixtopf geben und Slow Cooking / 1,5 Stunden / 98°C garen.

Inzwischen in einem Topf auf dem Herd beliebige Suppenudeln als Einlage garen. Hähnchen und Gemüse vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Von den Hähnchenschenkeln das Fleisch ablösen, in Würfel schneiden und zur Seite legen. Möhren in Scheiben und Kohlrabi in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel entsorgen.

Geschnittenes Gemüse, Fleischwürfel, Erbsen in den Mixtopf zugeben und noch einmal ca. 7 Minuten / 98°C / LL / Stufe 1 fertig garen. Suppe abschmecken und vorsichtig umfüllen, um zu vermeiden, dass die Messerabdeckung heraus fällt. Messerabdeckung vorsichtig entfernen und Hühner-Suppe servieren.

Rezept ist angelehnt an das Rezept Hühner-Kraft-Suppe auf www.cookidoo.de

