



Familiensuppe

Welche Erinnerungen oder Geschichte verbinden Sie mit dieser Suppe und der Herkunftsregion der Suppe?

Diese „Familiensuppe“ erinnert mich an Heimatland Ukraine.
Sie war besonders in den kalten Winterzeiten bei uns in der Familie sehr beliebt.

Die Zutaten für diese Suppe sind:

1-2 Hähnchenschenkel
Suppengemüse: 1 Zwiebel, 1 große Möhre. Nach Wunsch zusätzlich Erbsen, Lauch
5 mittelgroße Kartoffeln
2,5 L Wasser
1 TL Salz
1 TL Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
Suppennudeln
Dill

Das Rezept für diese Suppe lautet:

Hähnchenschenkel waschen, in den Topf legen und 2,5 L kaltes Wasser hineingeben. Auf dem Herd langsam bis zum Siedepunkt erhitzen.
Jetzt 1 TL **Salz**, 1 TL **Pfefferkörner** und 1 **Lorbeerblatt** hinzugeben und ca. **1 Stunde** garziehen lassen. Dabei den aufsteigenden Schaum immer wieder abschöpfen, damit die Suppe klar wird.
Die Hähnchenschenkel nach der Garzeit aus dem Topf nehmen, Haut vom Fleisch entfernen und von den **Knochen trennen**. In mundgerechte **Stücke** schneiden und in den Topf zurückgeben.
Möhre und Zwiebel schälen, in schmalen Streifen schneiden, in der Pfanne kurz anbraten und in den Topf geben. Kartoffeln schälen, grob würfeln und dazu geben.
Die Hühnersuppe mit Gemüse noch einmal gemäß der Garzeit bissfest einkochen.
Suppennudeln dazugeben und nach Packung Anweisung kochen.
Zum Schluss nach Belieben mit Dill abschmecken.

Diese Suppe serviert Ihnen:

Nadiya Fernau
