

## Aufgetischt



## Hühnersuppe

### Zutaten:

1 ganzes Steirisches Landhendl  
3 Zwiebeln  
2 Lorbeerblätter  
1 schwarzes Pfefferkorn, Salz  
½ Knolle Sellerie (ca. 300 g)  
4 große Karotten (ca. 400 g)  
1 Stange Lauch (ca. 150 g)  
(wahlweise 3 Petersilienwurzeln (ca. 150 g)  
175 g Suppennudeln

### Zubereitung:

Hendl waschen, in einen Topf geben und mit ca. 3l Wasser bedeckt mit den Zutaten zum Kochen bringen. Nach oben steigenden Schaum mit einem Schöpfer entfernen.  
Huhn nach ca. 2 Stunden aus der Suppe nehmen, die Haut entfernen und das Fleisch von den Knochen lösen. Das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden und beiseite legen.  
Die Hühnersuppe durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen. Das Wurzelwerk in Streifen schaben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Suppennudeln in Salzwasser kochen, abgießen, kurz unter fließendes kaltes Wasser halten (abschrecken), dann zusammen mit dem Fleisch zur Hühnersuppe geben und erhitzen.

Die Hühnersuppe mit den Nudeln und den Fleischstückchen servieren.