

# Nudelsuppe

~ mit Huhn

## Geschichte:

In der Familie meines Vaters wird diese Suppe schon seit 100 Jahren gekocht. Je nach Jahreszeit bzw. der Verfügbarkeit der Zutaten, gibt es verschiedene Abwandlungen, z.B. Rindfleisch statt Huhn und Wurzelgemüse nach Saison.

## Zutaten:

- 1 Suppenhuhn oder Hähnchen
- Salz
- $\frac{1}{2}$  Zwiebel
- 250g Suppengrün
- Hühnerbrühe
- Nudeln
- Griesklößchen



# Zubereitung:

Zunächst das Suppenhuhn in einen Topf mit ca. 2 Liter kaltem Wasser geben. Zusammen mit einer halben Zwiebel und 1 TL Salz zum Kochen bringen und 60 bis 90 Minuten kochen lassen. Anschließend das Huhn aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Nun das Suppengrün in die Brühe geben und bei geringer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. Man kann das Suppengrün fertig kaufen oder es selbst schneiden. Dafür kann man fast jedes Gemüse verwenden.

In der Zwischenzeit das Fleisch vom Hähnchen lösen und dieses zurück in den Topf geben. Nun wird die Brühe abgeschmeckt. Bei Bedarf kann mit fertigem Brühpulver nach gewürzt werden. Zuletzt kommen die Grießklößchen in die Suppe. Ich benutze dazu immer fertige Klößchen.

Die Nudeln werden separat in einem anderen Topf gekocht. Welche Nudeln verwendet werden ist Geschmacksache. Jetzt werden die Nudeln in die Suppe gegeben und fertig ist das Essen.