



waskochen.ch

## Suppenhuhn nach Ruth Schaub

### Zutaten

1 Suppenhuhn  
Gemüse nach Lust und Saison (gut passen Karotten,  
Knollensellerie, Lauch und Wirz)  
3L Wasser  
Salz  
Pfeffer  
Fideli oder andere Teigwaren (z. Bsp. Buechstäbeli)



### Zubereitung

1. Das Huhn gut aus- und abspülen, in eine grosse Pfanne mit 3 Liter kaltem Wasser geben und zwischen 2.5 und 3 Stunden leicht köcheln.
2. Wenn das Fleisch so weit gegart ist, dass es sich sehr leicht vom Knochen lösen lässt, das Huhn aus der Pfanne nehmen. Das Fleisch von Knochen und Haut trennen und beiseite stellen.
3. Das Gemüse klein schneiden und in die Brühe geben. Eine weitere halbe Stunde köcheln. In der Zwischenzeit die Fideli zubereiten, mit kaltem Wasser abschrecken und beiseite stellen.
4. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch zum Aufwärmen zurück in die Suppe geben.
5. Nach Belieben die klare Suppe zuerst und danach das Fleisch und das Gemüse servieren oder alles gemeinsam auf den Tisch stellen.

### Dazu passt:

Fideli oder andere dünne Pasta.

### Tipps und Varianten:

Das Fleisch kann auch anders verwendet werden. Z. Bsp. für Fleischküchlein oder als Salatgarnitur.