

Suppenhuhn

1 grosses Poulet (ca. 1 1/4kg)

Sud:

3 Liter Wasser

4 Rüebli, längs und quer halbiert

1 Lauch, in ca. 8cm langen Stücken

1 Sellerie, in ca. 2cm breiten Schnitzen

einige Petersilienstiele

8 schwarze Pfefferkörner, grob zerdrückt

1 Lorbeerblatt

2 Zwiebeln mit Schale quer halbiert, geröstet

2 Würfel Hühnerbouillon

1/2 Wirz, in ca. 2cm breiten Schnitzen

- Wasser und alle Zutaten bis und mit Lorbeerblatt in eine hohe Pfanne geben, aufkochen.
- Zwiebel, Bouillon und Poulet begeben, ca. 1,5 h knapp vor dem Siedepunkt ziehen lassen. Petersilienstiele und Zwiebeln entfernen
- Wirz begeben, zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen. Poulet herausnehmen, tranchieren. Sud würzen, Fleisch und Gemüse mit Sud anrichten.