MEIN GENUSS

Gemüsesuppe mit Hähnchen

It’s a match!

Match made in heaven! Kerbel ist ein Must-have in jeder Suppenküche und gehört in jede Suppe.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst die Zwiebel würfelst und fein schneiden. Anschließen die Zwiebelwürfel mit einem kleinem Schuss Wasser in einem Topf erhitzen und glasig dünsten.
2. Danach mit 1500 ml Wasser aufgießen und zusammen mit der Brühe, den geschnittenen **Lorbeerblättern** und den **Pfefferkörnern** aufkochen. Die Hähnchenbrust mit einem Küchentuch gründlich abtupfen, im Ganzen in die Brühe geben und für ca. **20 Minuten** garen lassen.
3. Währenddessen das Gemüse für die Suppeneinlage zubereiten: Zuerst das Gemüse gründlich waschen bzw. schälen. Die Karotten in Scheiben, den Kohlrabi in grobe Stifte und den Lauch in Ringe schneiden.
4. Nach **10 Minuten** Garzeit das geschnittene Gemüse – außer die Erbsen – mit in die Brühe geben.
5. Nach Ende der Garzeit das Hähnchen aus der Suppe nehmen und falls vorhanden, den Knochen vom Fleisch lösen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und wieder in die Brühe geben.
6. Die Pfefferkörner und geschnittenen Lorbeerblätter mit einem kleinen Sieb abschöpfen. Den Kerbel und die Erbsen in die Suppe geben und für weitere **10 Minuten** köcheln lassen.
7. Nun die Petersilie waschen und fein hacken. Die fertige Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, die gehackte Petersilie darauf verteilen und heiß servieren.

Zutaten

1500 ml Wasser
2-3 EL Gemüsebrühe
1 Zwiebel
1 Stange Lauch
2 Karotten
1 Kohlrabi
150 g Erbsen
700 g Hähnchenbrust
1 Bund Petersilie
1 TL Kerbel
1 TL Lorbeerblätter geschnitten
5 Schwarze Pfefferkörner

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 07.06.2026.