



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 würfeln 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 12.08.2026.