

Hühner-Nudel-Topf

Zutaten für 4-6 Personen:

½ Suppenhuhn
Salz, Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter
2 Zwiebeln
2 Nelken
1 Pck. Suppengemüse
3 Bandnudelnester
Muskat, Maggi
Petersilie

Zubereitung:

Das Suppenhuhn waschen mit Wasser bedeckt in den Schnellkochtopf geben. Reichlich Salz, 6-10 weiße Pfefferkörner und die Lorbeerblätter dazugeben. Die Zwiebeln schälen und die Nelken in die Zwiebeln spicken. 30 Minuten kochen (im Suppentopf 80-90 Min.).

In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und klein schneiden. Nach 30 Minuten den Schnellkochkopf abkühlen. Das Huhn herausnehmen. Die Brühe durch ein Sieb gießen, dann nochmals mit dem Gemüse und den Bandnudeln aufsetzen, kochen bis zum Garpunkt. Das Huhn häuten, das Fleisch auslösen und klein schneiden. Zur Suppe geben mit Muskat und Maggi abschmecken, mit der kleingeschnittenen Petersilie garniert servieren.

Mit einem Nachtisch ein vollwertiges Mittagessen..