

## **17) Hühnersuppe**

*Hessen*

Als gebürtiger Hesse bin ich nach mehreren Jahren in anderen Regionen wieder ins Marburger Land gezogen. Besonders die liebliche Landschaft gefällt mir sehr.

Das Rezept zur Hühnersuppe ist ein traditionelles Rezept aus meiner Familie.

### **Zutaten:**

- 1 Hähnchen oder Suppenhuhn
- 1 Päckchen Suppengrün
- 2 Zwiebeln
- etwas Knoblauch
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Haut des Huhns im Abstand von ein bis zwei Zentimetern einschneiden, damit das Fett beim Kochen in die Brühe gehen kann. Den Bürzel abschneiden. Dann das Huhn in einen Topf mit kaltem Wasser geben, auffüllen, bis es fast bedeckt ist, salzen und pfeffern und das Lorbeerblatt dazugeben. Ca. 2 Stunden kochen bis das Huhn beim Rausheben fast zerfällt. Das Fleisch von den Knochen und der Haut trennen, in mundgerechte Stücke schneiden und wieder in die Brühe geben. Das in kleine Würfel geschnittene Suppengrün auch mit in den Topf. Nach ca. 15 bis 20 Minuten ist die Hühnersuppe fertig.