

Das Rezept von Hansjörg Ladurner

Suppenhuhn

GRUNDREZEPT



Zutaten

- Schweizer Suppenhuhn ganz, wenn möglich mit den Füßen
- Salz
- Suppengemüse nach Belieben
- Gewürze nach Belieben
- Kräuter nach Belieben

Zubereitung

Das Huhn im kalten Wasser ansetzen. Sobald das Wasser kocht, Salz begeben und das Huhn im wellenden Wasser garen. Je nach Alter, Rasse und Grösse des Tieres kann das bis zu acht Stunden dauern. Eine Stunde vor Ende der Garzeit das Gemüse, die Kräuter und die Gewürze begeben. Das Huhn in der Suppe auskühlen lassen und erst dann weiterverarbeiten.



Der feine Unterschied.

Schweiz. Natürlich.



Messer
& Gabel

Ausgabe 4 | 2018