

Schnelle „Wunderhuhn“ Suppe

Schnell & gemütlich



Rezept von Hans Gerlach – Klassiker, schnell gekocht
Schnelle Wunderhuhn Suppe

Zutaten für 4 Personen:

(Zeit: 20 Min. / Garzeit: 15 Min.)



500 g Hähnchenbrustfilet (oder Keule oder beides gemischt), 300 g Wurzelgemüse, 2 Zwiebeln, 1-2 EL **Wunderhuhn** aus der Mühle, 2 EL Mehl, 2 EL Olivenöl, 125 ml Weißwein, 150 g kurze Nudeln (z.B. Mini Penne)

Hähnchenbrustfilet in 2 cm große Würfel schneiden – nach Belieben mit Haut oder ohne Haut. Wurzelgemüse und Zwiebeln putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Hähnchenfleisch in einer Schüssel mit dem Mehl mischen, überschüssiges Mehl in einem Sieb wieder abschütteln.

Hähnchenstücke in dem Olivenöl hellgolden anbraten. Mit 1 EL **Wunderhuhn** aus der Mühle würzen, mit dem Gemüse kurz weiter braten und dann mit Weißwein ablöschen, dabei umrühren. Mit 1 L Wasser aufgießen, aufkochen lassen, die Nudeln zugeben und nach Packungsanleitung etwa 10 Min. schwach köcheln lassen. Hühnersuppe mit **Wunderhuhn** aus der Mühle abschmecken und servieren.

Würzvarianten: Eine große Prise **Wunderhuhn** aus der Mühle gibt der Suppe den richtigen Grundgeschmack, beim Abschmecken können Sie das **Wunderhuhn** durch andere Gewürze ersetzen und so der Suppe zusätzlich eine individuelle Richtung geben: **Trüffelglück** zum Beispiel macht daraus einen herbstlich-edlen Hähncheneintopf, **Tajine Marrakesch** gibt der Suppe eine orientalische Note.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter www.bio-feinschmecker.de
Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

