

Hühnersuppe aus dem Ofenmeister

Das Rezept ist für 6 Pers. p.Pers. 5 SmartPoint Punkte

Zutaten:

5 Möhren, halbiert und dann in Stücke geschnitten
2 große Stange Lauch, halbiert und in Stücke geschnitten
Ein Stück Sellerie, gewürfelt, 200 g Knackerbsen, halbiert
Etwas frischen Blumenkohl
500 g Hähnchenflügel, 2 Hähnchenkeulen
3 Döschen Knorr Hühnerbouillon Pur
1,5 Liter Wasser
150 g ungekochte Suppennudeln

Zubereitung:

Das Wasser zum kochen bringen und dann die Hühnerbouillon darin auflösen und beiseite stellen.

Jetzt den Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vorheizen.

Nun zuerst die Hähnchenflügel in den Ofenmeister legen, dann das Gemüse drauf geben und dann die Hühnerbouillon angießen (bitte ca. 200 ml zurück halten, damit es nicht überläuft).

Zuletzt die beiden Hähnchenkeulen oben drauf legen, Deckel drauf und für 90 Min aufs untere Rost geben.

Nach 60 Min einmal die Hähnchenkeulen umdrehen.

Nach den 90 Min das Geflügel aus dem Ofenmeister holen, die ungekochten Nudeln zufügen und die restliche **„heiße“** Bouillon angießen.

Wieder mit dem Deckel verschließen und nochmals 30 Min garen.

In der Zwischenzeit das Geflügel komplett von Fett und Knochen lösen, so dass nur noch das ganz magere Fleisch übrig ist.

Dies klein schneiden und zu der Suppe geben.

Zwischendurch mal umrühren.

Nach den 30 Min den Ofenmeister aus dem Backofen holen und die leckere Suppe genießen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺