

## **Grossmutter's moderne Hühnersuppe**

1 frisches Suppenhuhn von ca. 1 Kilo  
1 Zwiebel mit Schale, halbiert  
1-2 Nelken (kann man auch weglassen!)  
2 Lorbeerblätter  
1 TL Meersalz  
1 TL Kurkumapulver  
½ TL Bockshornklee  
So viel Wasser, bis das Huhn bedeckt ist

Alles in einer grossen Pfanne aufkochen und mindestens 2 Stunden köcheln lassen. Das Huhn in der Bouillon eine Stunde auskühlen lassen, mit dem Fleischgabel aus der Bouillon nehmen, das Fleisch von den Knochen nehmen und klein schneiden.

2-3 Lauchstängel  
2 Rüebli  
zwei Handvoll kleine Suppen- oder Glasnudeln, oder Reis  
2 Esslöffel frischer Petersilie

Gemüse rüsten und in kleine Würfel schneiden. Die Bouillon absieben und wieder aufkochen, das Gemüse mit den Nudeln oder Reis zugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Das Hühnerfleisch zugeben und die Suppe abermals aufkochen. Mit Petersilie garnieren und mit Knoblauchbrot servieren.

