

HÜHNERBRÜHE – 3 Mal anders

Hühnerbrühe I

2 große Zwiebeln, 1 Stange Lauch, 1 Stange Staudensellerie, ½ Knollensellerie, 2 Möhren, 2 Lorbeerblätter, 1 Suppenhuhn, 1 Tl schwarze Pfefferkörner, Salz

Zwiebeln ungeschält vierteln. Lauch und Sellerie putzen und waschen, Möhren schälen und waschen. Alles in 2 cm große Stücke schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln und Lorbeerblättern in einen großen Topf geben. Huhn innen und außen abspülen und zum Gemüse geben. So viel kaltes Wasser zum Huhn geben, dass es bedeckt ist. Wasser offen aufkochen, schwarze Pfefferkörner und 2 gestrichene El Salz zugeben. Sobald die Brühe zu kochen beginnt, die Hitze reduzieren und zugedeckt 2 Std. bei milder Hitze leicht köcheln lassen. Den entstandenen Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen. Das Huhn vorsichtig aus der Brühe heben und auf einer Platte abkühlen lassen. Brühe durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb in einen anderen Topf gießen. Das Hühnchen häuten. Das Fleisch mit einem scharfen Messer von den Knochen lösen, in 1 cm große Stücke schneiden und als Einlage verwenden.

Hühnerbrühe II

1 Stange Lauch, 1 Stange Staudensellerie, ½ Knollensellerie, 2 Möhren, 2 Lorbeerblätter, 1 Huhn, 1 Tl schwarze Pfefferkörner, Salz, 2 ganze Knoblauchzehen mit der Schale, 3 Wacholderbeeren, 2 Zachen Sternanis, 1 Stück Ingwer, 1 Bund glatte Petersilie, 1 Zwiebel mit 1 Lorbeerblatt und 2 Nelken gespickt, 2 El Olivenöl

Das Huhn grob zerhacken, Gemüse in grobe Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Gemüse darin anschwitzen. Hühnchenstücke dazugeben, etwas anschwitzen. Gespickte Zwiebel, Petersilie und Gewürze hinzufügen, mit Wasser aufgießen, leicht salzen und aufkochen, abschäumen. Fond 1 ½ Stunden köcheln. Dabei öfter abschäumen. Geflügelfond durch ein Sieb gießen. Das fertige Huhn aus der Suppe nehmen.

Hühnerbrühe III

1 Huhn, 1 El Tomatenmark, 1 Stange Lauch, 1 Stange Staudensellerie, ½ Knollensellerie, 2 Möhren, 2 Lorbeerblätter, 1 Tl schwarzer Pfefferkörner, 1 Stange Zimt, 1 Chili, Salz

Für einen dunklen Geflügelfond, der geschmacklich etwas kräftiger ist, werden die Hühnchenteile im Backofen bei hoher Temperatur kräftig geröstet – ca 30 Minuten. Klein geschnittenes Gemüse zu dem Huhn geben, bis es auch leicht Farbe angenommen hat, dann Tomatenmark zufügen und ebenfalls Farbe annehmen lassen. Mit etwas Wasser ablöschen, Kräuter und Gewürze zufügen und alles in einen Topf umfüllen. Mit kaltem Wasser bedecken und etwas 2 Stunden leicht kochen lassen.