Informationen zur Sendung vom 25.06.2022
Einfache Geflügelbrühe
Von Ulla Scholz

Zutaten (4 Personen)

Karkasse bzw. Gerippe einer ausgelösten Poularde
1 Möhre
1 Lauch
100 g Sellerie
1 kleine Petersilienwurzel
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
2 Thymianzweige
1 Lorbeerblatt
5 Wacholderbeeren
1 Nelke
10 Pimentkörner
1 EL Sojasauce
Salz

Einlage
Frische Petersilie
Buchstabennudeln
Feine Gemüsestreifen aus Sellerie, Lauch und Karotte

Zubereitung
Karotte, Knoblauch und Sellerie schälen und mit dem Lauchstück im Ganzen zum Suppenhuhn geben. Mit Thymian, Nelken, Lorbeerblättern, Piment, Wacholder, Sojasauce und etwas Salz würzen. Wasser auffüllen, bis Gemüse und Fleisch gut bedeckt sind. Die Zwiebel nicht schälen – nur halbieren – und die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann in die Brühe gegeben. Für circa 1,5 Stunden sanft köcheln lassen. Schaum, der aufsteigt, mit einer Lochkelle abschöpfen. So bleibt die Brühe schön klar.

Das Poularden-Gerippe entnehmen und auf einen Teller etwas abkühlen lassen. Die Haut entfernen und von Flügeln und Rücken das Fleisch abzupfen, dass später als Suppeneinlage dient.

Die Brühe durch ein Sieb in einen passenden Topf passieren. Die ausgekochten Gemüse und Gewürze kommen weg. Als Einlage frische Gemüsestreifen hobeln und diese in der heißen Brühe mit den Buchstabennudeln zusammen garen. Zuletzt das gekochte Fleisch zugeben und alles noch einmal abschmecken und mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

 © WDR 2022