

# Bremer Hühnersuppe

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Der " hanseatisch, Jahrhunderte alte Auftakt" der Bremer Schaffermahlzeit

## Zutaten

- Für die Suppe:
- 1 frisches Freilandhähnchen oder auch Suppenhuhn
- Suppengrün aus: 1 Möhre, 1 kleinen Stange Lauch, 1 Stück Knollensellerie (150 g)
- 2/2 Zwiebeln, ungeschält, schwarz gebrannt
- 1 Lorbeerblatt, 6- 8 schwarze Pfefferkörner, 3 - 4 Piement Körner
- (In einem Laschen - Teebeutel)
- Petersilienstängel
- 25 g Krebs - oder Hummerbutter und 40 g kalte Butter gemischt
- 100 ml trockener Weißwein
- 200 ml Sahne
- 1 El Speisestärke
- Etwas Zitronenschale
- Salz, etwas geriebene Muskatnuss, etwas gemahlener Chili
- Für die Einlage:
- 50 g feine T. K. - Erbsen
- 100 g gekochter Spargel in 3 cm langen Stücken
- Frisch gehackte Petersilie

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Das Hähnchen zunächst unter kaltem Wasser gut auswaschen, ev. noch vorhandene Innereien entfernen.

### **Schritt3**

Der Ansatz:

### **Schritt4**

In einen ausreichend großen Topf geben, mit kaltem Wasser ansetzen, bedecken. Salzen, die Gewürze und das Suppengrün dazu geben. Die halben Zwiebeln trocken ohne Fett in einer kleinen Stielpfanne schwarz rösten, ebenfalls dazu geben.

### **Schritt5**

Leise aufkochen lassen hin und wieder mit einer Schaumkelle abschäumen; ca. 90 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt6**

Danach heraus heben, von Haut und Knochen befreien, auslösen und in mundgerechte Stücke schneiden.

### **Schritt7**

In etwas von der Brühe den Spargel und die Erbsen separat garen. Nunmehr die Brühe durch ein feines Sieb passieren.

### **Schritt8**

Den Wein auf etwa die Hälfte reduzieren lassen und mit der benötigten Menge Hühnerbrühe und Sahne aufgießen.

### **Schritt9**

Die Speisestärke mit etwas Hühnerbrühe glatt rühren.

### **Schritt10**

In die "simmernde" Suppe geben, glatt rühren, leicht "sämig" binden.

### **Schritt11**

Mit Salz, Pfeffer, etwas geriebener Muskatnuss und Zitronenschale abschmecken.

### **Schritt12**

### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt14**

Kurz vor dem Servieren mit der gemischten Krebsbutter und Butter aufmischen. Mit der Einlage und gehackter Petersilie in vorgewärmte Suppentellern oder Tassen zu Tisch geben

**Rezeptart:** Hamburgisch **Tags:** hühnersuppe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bremer-huehnersuppe/>