

# Suppenhuhn

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Ziehen lassen: ca. 2 Std.

Für 4 Personen

---

**1 grosses Poulet** (ca. 1¼ kg),  
innen und aussen kalt abgespült

---

## Sud

**3 Liter Wasser**

**4 Rüebli**, längs und quer halbiert

**1 Lauch**, in ca. 8 cm langen  
Stücken

**1 Sellerie**, in ca. 2 cm breiten  
Schnitzen

**einige Petersilienstiele**

**8 schwarze Pfefferkörner**, grob  
zerdrückt

**1 Lorbeerblatt**

---

**2 Zwiebeln** mit der Schale quer  
halbiert, geröstet

**2 Würfel Hühnerbouillon**

---

½ **Wirz**, in ca. 2 cm breiten  
Schnitzen

1. Wasser und alle Zutaten bis und mit Lorbeerblatt in eine hohe Pfanne geben, aufkochen.
2. Zwiebel, Bouillon und Poulet begeben, ca. 1½ Std. knapp vor dem Siedepunkt ziehen lassen. Petersilienstiele und Zwiebeln entfernen.
3. Wirz begeben, zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen. Poulet herausnehmen, tranchieren. Sud würzen, Fleisch und Gemüse mit Sud anrichten.

