

Bio-Hühnersuppentopf



Mehr Infos zum EU-Bio-Logo
bio-austria.at/EU-Bio-Logo

Petra Poxleitner-Blasl - Biobäuerin aus Molln

Zutaten:

- 2 - 3 Bio-Hühnerkarkassen
oder ein Bio-Suppenhuhn
- 2,5 lt Wasser
- 1 Bund Bio-Wurzelwerk
- 1 Bio-Zwiebel
- 3 Bio-Pfefferkörner
- 30 g Bio-Butter
Salz

Hühnerteile gut waschen und mit den Gewürzen und der Zwiebelschale in 2,5 lt kaltem Wasser zustellen. Aufkochen, Hitze reduzieren und ca. 2 Stunden sanft köcheln. Den aufsteigenden Schaum abschöpfen, damit die Suppe nicht trüb wird. Das gut gewaschene Wurzelwerk zur Suppe geben. Die würfelig geschnittene Zwiebel in Butter anrösten und ebenso zur Suppe geben.

Die Suppe fertigkochen (ca. 30 min) und abseihen. Das Hühnerfleisch vom Knochen lösen und fein schneiden. Das Suppengemüse ebenso in kleine Würfel schneiden. Beides mit gekochten Suppennudeln als Einlage in die fertige Suppe geben.

TIPP

Ausgelöstes Suppenfleisch kann auch für andere Gerichte wie Geflügelsalat, Hendlrisotto oder Geflügelaufläufe verwendet werden.

Wusstest du, dass Bio-Lebensmittel immer mit dem grünen Blatt, dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet sind?

Mehr Infos zum EU-Bio-Logo findest du unter www.bio-austria.at/bio-konsument/was-ist-bio/was-bedeutet-bio/#das-eu-bio-logo



© Sonja Fuchs



© Birgit Waldenberger



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union