



Bernie Rieder
Chefkoch

PURINA®
GOURMET™
— ★ ★ ★ —
Crystal



GOURMET verwöhnt Katzen mit außergewöhnlichen Suppen aus erlesenen und naturbelassenen Zutaten! Damit auch Besitzer von Samtpfoten kulinarisch verwöhnt werden, hat Chefkoch Bernie Rieder aus den gleichen exquisiten und erlesenen Zutaten für den menschlichen Gaumen Suppenrezepte gezaubert.

Klare Gemüsesuppe mit gedämpftem, steirischem Huhn

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Stk. Steirisches Bio-Huhn ca. 1,8 kg, mit Hals, Magen (ohne Leber)
- 3 Stk. Zwiebel, geschält, geviertelt
- 3 Stk. Pastinaken oder Petersilienwurzeln, geschält
- 6 Stk. Champignons
- 1 Stk. Stangensellerie, gut gewaschen, grob zerteilt
- 3 Stk. Karotten, geschält
- 1 Stk. Lauch, gut gewaschen, grob zerteilt
- 10 Stk. schwarze Pfefferkörner
- 2 Stk. Lorbeerblatt
- 2 Stk. Nelken
- 3 EL gehackte, frische Petersilie, zum Garnieren

Du brauchst einen großen Topf – dein Huhn sollte im Ganzen hineinpassen und noch genügend Platz für Wasser und Gemüse bieten. Natürlich kannst du das Huhn auch grob zerteilen. Wichtig – du musst das Huhn gut und unter reichlich, fließendem Wasser abwaschen. Gib das Huhn jetzt in den Topf und bedecke es mit frischem, kaltem Wasser. Auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze langsam erwärmen – in weiterer Folge zum Kochen bringen – langsam für 30 min. köcheln lassen. Den aufsteigenden Schaum und Trübstoffe immer wieder abschöpfen.

Dadurch wird die Suppe klar. Die Hitze reduzieren, sodass die Suppe nur mehr zieht und nicht mehr kocht. Nun für eine weitere Stunde ziehen lassen. Eventuell musst du noch Wasser hinzufügen, damit das Hendl immer mit Flüssigkeit bedeckt ist. Jetzt das Gemüse und die Gewürze hinzufügen und die Suppe nochmals eine Stunde ziehen lassen.

Tipp: Ich gebe gerne eine Tomate (ohne Strunk) dazu – das gibt der Suppe ein gewisses Säurespiel.

Nachdem die Suppe fertig ist, das Suppenhuhn herausnehmen und das Fleisch herauslösen. In mundgerechte Stücke schneiden. Die Suppe durch ein Sieb abgießen und in einem anderen Topf wieder auffangen. Wenn du magst, kannst du sie noch einkochen lassen, dann wird sie im Geschmack noch intensiver.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe aber immer erst kurz vor dem Servieren würzen.

Das Suppengemüse in kleine Würfel schneiden. Nun einen Teil des Hühnerfleischs und der Gemüsewürfel in einen Teller geben und mit der heißen Hühnersuppe aufgießen. Die gehackte Petersilie verleiht der Suppe eine wunderbare Frische. Natürlich kannst du auch andere Kräuter wie Schnittlauch oder Koriander verwenden.

Wohl bekomms!