

HÜHNERSUPPE MIT GRIESSNOCKEN

Vorbereitungszeit: 10 Min. | Kochzeit: 1,5 Std.



Hühnersuppe, ich glaube jeder liebt sie, denn sie erinnert an unsere Kindheit. Ich mache als Suppeneinlage noch ein paar Grießnocken mit dazu. Wirklich lecker ist die Suppe auch einfach mit Nudeln.

Schritt 1

Huhn säubern (evtl. Innereien entfernen) und mit kaltem Wasser abwaschen. In einen großen [Topf*](#) legen und mit kaltem Wasser bedecken. Pfefferkörner in ein Tee-Ei oder einen Teefilter geben und in den Topf geben. Lorbeerblätter, 1 gut gehäuften TL Salz dazu, auf den Herd stellen und alles zum kochen bringen.

Schritt 2

Während die Suppe warm wird, das Suppengemüse vorbereiten. Dafür den Knollensellerie in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln schälen und würfeln, Karotten schälen und ebenso in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen. Ingwer waschen oder schälen und in grobe Scheiben schneiden.

Schritt 3

Wenn die Brühe kocht, den hellen Schaum der sich oben absetzt mit einer Kelle abschöpfen. Den Herd runterschauen, so dass die Brühe nicht mehr kocht, sondern nur noch leicht köchelt. Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer zur Brühe geben. Den Topf abdecken und die Brühe 46-60 Minuten lang köcheln.

Schritt 4

Währenddessen für die Grießnocken Milch mit Butter in einen Topf geben. Frische Muskatnuss in die Milch reiben und Salzen. Gewürzte Milch aufkochen und den Hartweizengrieß unter Rühren mit dem Schneebesen dazugeben. Unter ständigem Rühren die Grießmasse so lange einkochen, bis die Masse eindickt und sich vom Boden ablöst. Topf vom Herd nehmen, beiseite stellen und 2-3 Minuten abkühlen lassen. Die Eier einzeln dazu geben und nach und nach verrühren, bis eine gebundene Masse entsteht.

Schritt 5

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum kochen bringen. Zwei Teelöffel kurz in das Wasser eintauchen und damit die Grießnocken aus dem Teig formen. Dafür etwas Teig mit einem Löffel aufnehmen und den Teig von einem Löffel in den anderen abstreichen, bis die gewünschte Form entsteht. Fertige Nocken in das kochende Wasser geben, den Herd ausschalten und Nocken 5-10 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen.

Schritt 6

Das Gemüse zur Suppe geben, ggf. nachsalzen, Topf erneut abdecken und alles weitere 30 Minuten köcheln lassen. Grießnocken aus dem Wasser nehmen, wenn sie gar sind und auf einem tiefen Teller beiseite stellen. Wenn das Gemüse weich ist, das Hähnchen aus der Suppe heben und etwas auf einem Brett auskühlen lassen. Knoblauchzehen, Ingwer und Pfefferkörner aus der Suppe nehmen. Die Haut vom Hähnchen entfernen und das

Fleisch mit Hilfe einer Gabel in kleine Stücke zupfen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Ein paar Nocken und etwas Hühnerfleisch in einen Suppenteller geben. Brühe mit Gemüse drüber gießen und mit etwas Schnittlauch garnieren.

Guten Appetit!

Lust auf noch mehr Suppen? Dann probier mal meine [italienische Gemüsesuppe, die Minestrone](#).

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Man muss nicht das ganze Hähnchen kleinschneiden und in die Suppe geben. Man kann auch nur einen Teil zurück in die Suppe geben und mit dem Rest am nächsten Tag ein Hühnerfrikassee kochen oder ein Hähnchensandwich damit machen.

Wenn man nicht das ganze zerzupfte Hähnchen verwenden möchte, kann man einen Teil auch wunderbar einfrieren.

Wem die Grießnocken zu aufwändig sind, kann auch einfach Suppenudeln stattdessen nehmen.

Zutaten

(ergibt etwa 3-4 Liter Suppe):

- ein Suppenhuhn (hier 1,2 kg)
- 2 Zwiebeln

- 3-4 Karotten
- etwa 200 g Sellerie
- 4 Lorbeerblätter
- 3 Knoblauchzehen
- Salz (etwa 3 TL)
- Pfefferkörner
- 2 cm Stück Ingwer (optional)
- etwas Schnittlauch zum bestreuen

Für die Grießnocken:

- 250 ml Milch
- 100 g Grieß
- 2 Eier
- 20 g Butter
- Salz
- Muskatnuss

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 5 / 5. Anzahl der Bewertungen 3

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Meine Feierabendküche*](#)