

# Gemüsesuppe mit Hühnchen und Spätzle

*Zutaten (für 4-6 Personen)*

## **Für die Hühnerbrühe:**

- 1 Bund Suppengemüse
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Rapsöl
- 1 küchenfertiges Suppenhuhn
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 2 Lorbeerblätter

## **Für die Spätzle:**

- 100 g Spätzlemehl
- 1 EL Hartweizengrieß
- 1 Ei
- 1/4 TL Salz
- 50 ml Mineralwasser

## **Für die Suppeneinlage:**

- 3 Karotten
- 3 Stangen Staudensellerie
- 200 g TK-Erbsen
- frischer Schnittlauch oder Petersilie
- Zucker, Salz und Pfeffer

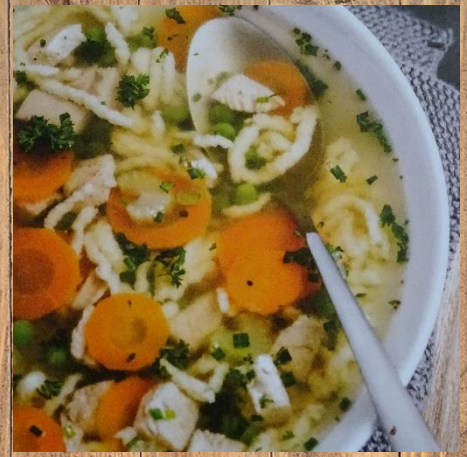
## *Zubereitung*

Das Suppengemüse säubern und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln halbieren, in einem großen Topf ohne Fett an den Schnittstellen 3 Minuten rösten und aus dem Topf nehmen. Öl in den Topf geben und das Suppengemüse kurz andünsten. Das Suppenhuhn daraufsetzen und mit Wasser aufgießen, sodass das Huhn bedeckt ist. Die Zwiebelhälften und die Gewürze dazugeben und aufkochen. Bei geringer Hitze 1,5 Stunden köcheln lassen, den dabei entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Das Huhn aus der Brühe nehmen. Die Brühe durch ein sehr feines Sieb (mit Passiertuch) abgießen.

Für die Spätzle aus dem Spätzlemehl, dem Hartweizengrieß, dem Salz, dem Eier und dem Mineralwasser einen Spätzleteig herstellen und 20 Minuten quellen lassen. Das Fleisch des Suppenhuhns von den Knochen lösen und in Stücke schneiden. Die Karotten und den Sellerie in Scheiben schneiden.

Die Hühnerbrühe aufkochen, die Karotten, den Sellerie und die Erbsen dazugeben und alles etwa 10 Minuten bissfest garen. Währenddessen die Spätzle mit dem Spätzledrucker oder -hobel wie gewohnt zubereiten.

Die Suppe mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, das Fleisch und die Spätzle in die Suppe geben und mit frischen Kräutern servieren.



*Guten Appetit!*



**Regional genießen:** Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

[www.donautal-aktiv-genuss.de](http://www.donautal-aktiv-genuss.de)