Hähnchen-Suppe

Für 6 Portionen

2 Hähnchenbrustfilets	2 Karotten	1 Zwiebel
3 Selleriestangen	3 Knoblauchzehen	1 L Hühnerbrühe
1 TL getrock. Thymian	1 TL getrock. Oregano	1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl	200 g Kartoffeln
150 g grüne Bohnen	Petersilie	

Karotten, Zwiebel, Sellerie, Kartoffeln, Hähnchen-Filets würfeln, Knoblauch hacken.

Die Hähnchen-Filets in mundgerechte Stücke zu schneiden.

Falls Hähnchenkeulen verwendet werden, diese entbeinen und das Fleisch in kleine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen, die gewürfelte Zwiebel, Karotten, Sellerie und Knoblauch hineingeben, anbraten, bis sie weich sind (5 min.).

Die Hühnerbrühe in den Topf gießen, zum Kochen bringen, Thymian, Oregano, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer hinzufügen, gut umrühren, bei niedriger Hitze köcheln lassen. Gegebenenfalls Kartoffeln und/oder grüne Bohnen hinzufügen.

Die Hähnchen-Würfel in den Topf geben, 15-20 Minuten köcheln lassen, bis sie gar sind.

Die Suppe probieren und nach Belieben mit Salz, Pfeffer oder Kräutern anpassen; evt. einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen, um den Geschmack aufzuhellen.

Die Suppe mit frischer Petersilie garnieren und mit frischem Brot oder einem Stück knusprigem Baguette servieren.

NN am 02. Januar 2025