

Omas Rezeptesammlung

Omas Nudelsuppe Rezept

Gattung: Teigwaren, Suppe, Nudeln

1	Suppenhuhn	3 Liter Salzwasser
1	Karotte	Salz
1/4	Sellerieknolle	Pfeffer
1	Stange Lauch	Muskatnuss
1	Zwiebel	Petersilie (fein gehackt)
3	Nelken	Suppennudeln oder ähnliche
1	Lorbeerblatt	- Teigwaren

Das Huhn zusammen mit dem Gemüse und der besteckten Zwiebel in Salzwasser geben und so lange kochen bis das Fleisch weich ist.

Das Huhn aus der Brühe nehmen, etwas abkühlen lassen, danach von Haut und Knochen befreien und in kleine Stücke schneiden.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Suppennudeln darin weich kochen.

Die Fleischstücke dazugeben.

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Tipp: Sie können die Nudeln auch separat in Salzwasser kochen und vor dem servieren zur Suppe geben.