



MEIN GENUSS



## Gemüsesuppe mit Hähnchen



**It's a match!**

Match made in heaven! Kerbel ist ein Must-have in jeder Suppenküche und gehört in jede Suppe.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zuerst die Zwiebel würfelst und fein schneiden. Anschließend die Zwiebelwürfel mit einem kleinem Schuss Wasser in einem Topf erhitzen und glasig dünsten.
- 2 Danach mit 1500 ml Wasser aufgießen und zusammen mit der Brühe, den geschnittenen **Lorbeerblättern** und den **Pfefferkörnern** aufkochen. Die Hähnchenbrust mit einem Küchentuch gründlich abtupfen, im Ganzen in die Brühe geben und für ca. **20 Minuten** garen lassen.
- 3 Währenddessen das Gemüse für die Suppeneinlage zubereiten: Zuerst das Gemüse gründlich waschen bzw. schälen. Die Karotten in Scheiben, den Kohlrabi in grobe Stifte und den Lauch in Ringe schneiden.
- 4 Nach **10 Minuten** Garzeit das geschnittene Gemüse – außer die Erbsen – mit in die Brühe geben.
- 5 Nach Ende der Garzeit das Hähnchen aus der Suppe nehmen und falls vorhanden, den Knochen vom Fleisch lösen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und wieder in die Brühe geben.
- 6 Die Pfefferkörner und geschnittenen Lorbeerblätter mit einem kleinen Sieb abschöpfen. Den Kerbel und die Erbsen in die Suppe geben und für weitere **10 Minuten** köcheln lassen.
- 7 Nun die Petersilie waschen und fein hacken. Die fertige Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, die gehackte Petersilie darauf verteilen und heiß servieren.

### Zutaten

1500 ml Wasser  
2-3 EL Gemüsebrühe  
1 Zwiebel  
1 Stange Lauch  
2 Karotten  
1 Kohlrabi  
150 g Erbsen  
700 g Hähnchenbrust  
1 Bund Petersilie  
1 TL Kerbel  
1 TL Lorbeerblätter geschnitten  
5 Schwarze Pfefferkörner

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.05.2025.