

Hühner-Nudel-Eintopf

Für 4 Personen

Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden

1 küchenfertiges Suppenhuhn ca 1kg

Salz, weißer Pfeffer

2 Lorbeerblätter

1 EL weiße Pfefferkörner

1 EL Tomatenmark

1 Bund Suppengrün

1 kleine Knolle Fenchel

1 mittelgroße Zwiebel

50 g geräucherter durchwachsener Speck

150 g Nudeln Hörchennudeln

1 EL Butter/margarine

Suppenhuhn waschen. In einen Topf geben, mit ca. 1/2 l Salzwasser bedecken. Lorbeer, Pfefferkörner und Tomatenmark zufügen, aufkochen und ca. 1 1/4 Stunden köcheln. Suppengrün putzen, Sellerieknolle und Möhren

schälen. Gemüse waschen und in kleine Stücke schneiden. Fenchel putzen, Strunk entfernen und etwas Fenchelgrün beiseite stellen. Fenchel waschen, in kleine Stücke schneiden. Suppengrün und Fenchel nach ca. 30 Minuten zum Suppenhuhn geben. Zwiebel schälen, in Spalten schneiden. Speck fein würfeln. Nudeln in kochendem Salzwasser ca 8 Minuten garen, abtropfen lassen. Speck und Zwiebelspalten im heißen Fett anbraten. Suppenhuhn aus der Brühe nehmen. Speck und Zwiebel ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zur Brühe geben, zu Ende garen.

Hühnerfleisch von Haut und Knochen lösen, etwas kleiner schneiden. Mit Nudeln zur Suppe geben und kurz miterhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eintopf mit Fenchelgrün garnieren.