



Besser essen.
Besser leben.

VIDEO! HÜHNERSUPPE

👤 6 Personen ⌚ 10 Minuten 🌊 20 Minuten 🍽️ normal

Zutaten

HÜHNERSUPPE

- 1 Stck. Suppenhuhn
- 4 Stck. festkochende Kartoffeln
- 2 Stck. Lorbeerblätter
- 1 Stck. Zwiebel
- 0.5 Stck. Knollensellerie
- 0.5 Stange(n) Lauch
- 2 Stck. Möhren
- 1 EL Gemüsebrühe
- 100 g feine Suppennudeln
- Wasser
- 1 Bund Petersilie



Zubereitung

HÜHNERSUPPE

1. Kartoffeln, Zwiebel, Knollensellerie, Möhren schälen
2. Kartoffeln, Zwiebel, Knollensellerie, Möhren und Lauch klein schneiden.
3. Suppenhuhn, Kartoffeln, Zwiebel, Knollensellerie, Möhren und Lauch in den Topf tun. Anschließend Wasser (bis zu den Griffen) mit Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer hinzugeben
4. Navigenio auf "Automatik" stellen und den Topf mit dem Secuquick verschließen. Audiotherm auf Turbo 20 Minuten stellen.
5. Nach den 20 Minuten den Topf in den Deckel stellen und von alleine Drucklos werden lassen (Dauert in der Regel 20 Minuten).
6. Den Secuquick öffnen, die Suppennudeln und Petersilie hinzugeben. Der Navigenio auf Stufe 6 Stellen und das Wasser zum Kochen bringen. Nach ca. 3 Minuten kann der Navigenio ausgeschaltet werden.