

## Rezept (für 2-3 Personen)

### Hühnersuppe ("Hasenvisionssuppe")

Eigentlich handelt es sich um eine **Hähnchensuppe**. Barbara nimmt aus zwei Gründen kein Suppenhuhn. Erstens ist das Hähnchen zarter, denn vermutlich sind die Suppenhühner die ausgemusterten Ex-Legehennen. Zweitens kann einem das Suppenhuhn die Laune verderben, wenn man darin noch 3 Eier in den verschiedenen Entwicklungsstadien entdeckt.

Aufgrund der üblen Lebensbedingungen von KZ-Hühnern kauft Barbara nur noch Bio-Hähnchen (mit freiem Auslauf, ohne Medikamentenmißbrauch usw.)

#### Zum Koch-Ablauf:

Zunächst wird das Hähnchen gekocht und dann die Kochbrühe weiterverarbeitet. Zwischendrin sollte man 1-2 Stunden Pause einplanen, damit das gekochte Hähnchen abkühlen kann bevor man das Fleisch abpuhlt.

1 (Bio-) Hähnchen 1 Knoblauchzehe	Hähnchen außen und innen waschen. Die Knoblauchzehe ins Hähnchen stecken und das Hähnchen in einen relativ hohen Topf legen.
--------------------------------------	--

ca. 2 L Wasser 1 geschälte Zwiebel 1-2 <a href="#">Lorbeerblätter</a> Salz, Pfeffer	Alles in den Topf dazu geben, aufkochen und ca. 1 Std. weiter gar kochen – bis das Fleisch beim Reinstechen mit dem Messer weich ist.
--	---

Dann das Hähnchen rausnehmen und auf einem Teller abkühlen lassen. Zwiebel und Lorbeerblätter rausnehmen und wegwerfen. Die Brühe wird später weiterverarbeitet.

200 g <a href="#">Gabelspaghetti</a>	kochen. Sie kommen später in die Suppe dazu.
--------------------------------------	--

Das abgekühlte Hähnchen auseinandernehmen, das Fleisch herauspuhlen und in mundgerechte Stücke zerteilen.

1-2 Karotten 1 kleine <a href="#">Sellerieknolle</a> 1 <a href="#">Lauchstange</a>	Das Suppengemüse putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Dann in der Fleischbrühe 10-15 Min kochen bis es gar ist.
--	--

2 Teelöffel <a href="#">gekörnte Brühe</a>	Dazu geben und die Fleischbrühe abschmecken ob noch Salz fehlt.
--	---

Das vorbereitete Hähnchenfleisch in die Brühe geben und aufkochen. Dann die vorgekochten Nudeln dazugeben und noch mal aufkochen.	
1 Bund <a href="#">krause Petersilie</a>	klein schneiden und am Ende zur Suppe geben.  Falls man die Suppe einige Zeit kaltstellt und erst später ißt, sollte die Petersilie erst nach dem neuerlichen Aufkochen dazu gegeben werden.