

# Hühner-Suppe mit Reis

## Zutaten für 4 Portion

- 1 Huhn oder Hühnerkeulen
- 1 Zwiebel
- 2 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 1 Stk. Sellerie
- 100g Erbsen
- 2 kl. Tassen Reis

## **Zubereitung**

1. Die Zwiebel schälen und mit dem Huhn in einen großen Topf geben.
2. Das Huhn mit reichlich Wasser bedecken, etwas Salz dazugeben und das Huhn etwa eine Stunde köcheln lassen.
3. Währenddessen das Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Wenn das Huhn weichgekocht ist, das Huhn auf einen großen Teller legen und abkühlen lassen. Danach das Fleisch vom Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden.
5. Danach das Hühnerfleisch mit dem Reis und dem Gemüse zurück in die Brühe geben und die Hühnersuppe für etwa 10 Minuten kochen lassen.
6. Die Suppe abschmecken und mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

**Guten Appetit!**