Buchstabensuppe mit Hühnchen

ab 10. Monat

Zutaten

- 1 kg Hühnchenfleisch
- 3 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Nelken
- 1 Zwiebel
- 2 Möhren
- 400 g Knollensellerie
- 150 g Buchstabennudeln
- 1 Liter Wasser

Buchstabensuppe selber machen

1. Schäle die Zwiebel und gib sie mit dem Huhn und den Gewürzen in einen großen Topf. Bedecke das Huhn mit kaltem Wasser und lasst es eine gute Stunde köcheln. Wende das Huhn zwischendurch einmal.
2. Putze währenddessen die Möhren und den Sellerie. Schneide beides in mundgerechte Würfel.
3. Wenn das Huhn gar ist, legst du es auf einen großen Teller und nimmst die Gewürze und die Zwiebel aus der Brühe. Gib stattdessen nun die Nudeln und das Gemüse in die Brühe und lass es circa 8 Minuten leicht köcheln.
4. Nimm das Huhn auseinander und schneide das Fleisch in kleine, mundgerechte Stückchen. Wer mag kann auch die Haut verwenden, das ist aber Geschmacksache. Meine kleine Maus war immer ganz begeistert dabei, wenn ich das Fleisch auslöse und liebte es von dem Fleisch zu naschen.
5. Gib das Fleisch mit in den Topf und lasst die Buchstabensuppe kurz aufkochen. Das Würzen mit Salz empfehle ich dir nach Geschmack am Tisch, da das Baby dieses Gewürz nicht braucht. Kochst du die Buchstabensuppe nur für Große, dann gib gleich zu Beginn etwas Salz in das Kochwasser des Hühnchens.

Unsere Empfehlung für Dich:

erhältlich unter https://www.familienkost.de/shop/