

# Hühnersüppchen

## Zutaten:

500 g Hühnerflügel, 1 Möhre, 1 Zwiebel, 1 Liter Wasser, Salz, Pfeffer-, Piment-, Wacholderkörner, 1 Lorbeerblatt, 100 g Suppenudeln.

## Zubereitung:

Das ganze für ca. 1,5 Stunden kochen lassen, abgießen und im Anschluss die Suppenudeln in der Brühe köcheln lassen. In der Zwischenzeit die etwas abgekühlten Flügel vom Fleisch befreien und das Fleisch sowie die gekochte Möhre klein schneiden und in die Suppe geben. Alles kurz aufkochen lassen und heiß mit frischen Kräutern nach Qusto servieren.

Guten Appetit!