

Björn Freitag: Hühnerbrühe

 happy-mahlzeit.com/2021/06/03/björn-freitag-hühnerbrühe

Zutaten:

- 1 Suppenhuhn
- 2 Karotten
- 1 Knollensellerie
- 2 weiße Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- ¼ Wirsing
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Huhn in einen Topf geben und mit ca. 2 Litern Wasser auffüllen (sodass es leicht bedeckt ist). Das Gemüse nur grob mit Schale würfeln und dazugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Danach den Fond passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezepte: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 28.10.2016

Episode: Auf die Sauce kommt es an! Björn Freitags Saucen-Einmaleins