

Fleischbrühe

Zutaten

2 Putenflügel und 2 Stücke Putenhals von Hartmanns Putenhof

- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- ¼ Sellerie
- ½ Lauch
- ca. 2l Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- Salz, Pfefferkörner
- Sojasauce



Zubereitung

Alle Zutaten in einen Großen Topf geben und mit kaltem Wasser begießen bis alles bedeckt ist. Einmal aufkochen lassen und auf kleiner Flamme langsam köcheln lassen. Ab und zu den Schaum abschöpfen. Kochzeit ca. 1,5 Std.

Danach das Fleisch herausnehmen, leicht abkühlen lassen, vom Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden. Die Brühe durch ein Sieb abgießen, mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Sojasauce würzen.

Nach Belieben Fleisch, Gemüse und/oder Spennudeln als Einlage verwenden.

Guten Appetit

Als Suppeneinlagen empfehlen wir

unsere Brät- und Leberspätzle, Brätknödel oder Maultaschen

...noch ein paar Tipps

Wer das Gemüse gern mitessen möchte, sollte es aus der Brühe nehmen, bevor es verkocht ist und ebenfalls in Würfel schneiden.

Für eine fettfreie Suppe die Brühe über Nacht im Kühlschrank kalt stellen und das kalte Fett abschöpfen.

Ein Stück Ingwer, eine Scheibe Zitrone und eine Chilischote verleihen der Suppe eine asiatische Note. Beim Abschmecken mit Kokosmilch verfeinern.