

**Dr. Guido Westerwelle**  
**Partei- und Fraktionsvorsitzender FDP**

**Hühnersuppe**

... weil Sie hilft, wenn man eine Erkältung hat

**Zutaten für 6 Personen**

- 1 küchenfertige Poularde
- 2 Karotten / 2 Stangen Sellerie / 2 Zucchini
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Gemüsebündel (1 Stück Lauch / 1 Karotte / 1 Stück Sellerieknolle)
- je ein Zweig Thymian / Liebstöckel
- Salz, Pfeffer
- 2 – 3 Messerspitzen Muskat
- 1 Zwiebel / 2 Nelken
- 300 g Nudeln
- 1 Bund glatte Petersilie

**Zubereitung**

Die Poularde innen und außen gut waschen und trocken tupfen. Zum Blanchieren in einem großen Topf mit Wasser bedecken, aufkochen lassen. Abgießen und die Poularde in kaltes Wasser tauchen. Das Gemüse putzen und klein schneiden. Das Gemüsebündel und die Poularde mit 2 1/2 bis 3 Liter Wasser bedecken und leise zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und etwa 50 Minuten kochen. Die Poularde sollte stets mit Flüssigkeit bedeckt sein, das Wasser nur leicht kochen. Nach 20 Minuten die mit Nelken gespickte Zwiebel, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel dazugeben, die Zucchini ein paar Minuten danach zugeben. Danach die Poularde herausnehmen, abkühlen lassen, das Fleisch auslösen, die Haut entfernen und das Fleisch kleinschneiden. Die Zwiebel und das Gemüsebündel entfernen, die Nudeln zur Brühe geben und 3 bis 10 Minuten kochen. Das Poulardenfleisch zum Schluß kurz mit erhitzen und die Suppe erneut abschmecken. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Quelle: Deutsches Suppen-Institut

22. November 2006

---

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten:  
Bellmann, Gröning & Partner GmbH  
Katie Köhler  
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg  
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30  
E-mail: [agentur@bgup.de](mailto:agentur@bgup.de)

Quelle:  
Deutsches Suppen-Institut  
Reuterstr. 151, 53113 Bonn  
Tel.: 0228 / 21 01 80  
Fax: 0228 / 22 94 60  
Internet: [www.suppeninstitut.de](http://www.suppeninstitut.de)