



Kikok-Hähuchen-Suppe

Zutaten (für 4 Personen):

2 Stück Kikok-Hähnchen-Brust
1 Bund Suppengemüse
ca. 1,5 - 2 l Wasser
Brühwürfel, Salz, etwas Pfeffer

Die Kikok-Hähnchen-Brust in kochendes Wasser geben, dann sofort auf geringe Wärmezufuhr stellen (darf nicht mehr kochen, nur ziehen lassen). Suppengemüse und Brühwürfel hinzufügen.

Suppe ca. 2,5 – 3 Stunden ziehen lassen (geringe Wärmezufuhr). Dann das Suppengemüse und die Kikok-Hähnchen-Brust aus der Suppe nehmen (ideal für Hühnerfrikassee).

Die Suppe kann mit Nudeln oder Reis verfeinert werden.