

Hühnerkraftbrühe

3 Liter kochendes Wasser
1 – 2 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Thymian
1 Stk. Sellerie
3 Süsskartoffeln
1 Stk. Kürbis oder Wirz
1 Stk. Lauch
1 Stk. Karotten
1 Knoblauchzehe
1 mittlere Zwiebel
½ Teelöffel Liebstöckelwurzel
1-2 Hühnerschenkel

Diese Suppe wird mindestens vier Stunden gekocht oder man kann sie leicht köchelnd auf dem Herd lassen bis sie gegessen wird.

Anstelle von Hühnerschenkel kann auch Rindfleisch mit Knochen oder Markbein verwendet werden.