

# Eingekochter Geflügelfond

leckere Hühnersuppe mit Gemüse- und Geflügelfleisch-Einlage haltbar gemacht

etwa 8 Gläser (je 370 ml)

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Suppenansatz:

3 l Wasser  
1 Bund Suppengrün  
2 Zwiebeln  
1,1 kg küchenfertiges  
Suppenhuhn  
Salz

### Geflügelfond:

150 g Petersilienwurzeln  
150 g Möhren  
150 g Rosenkohl

## 1 Vorbereiten:

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Suppengrün vorbereiten: Knollensellerie und Möhren schälen. Porree (Lauch) und Petersilie waschen. Zwiebeln abziehen.

## 2 Zubereiten:

Suppenhuhn unter fließendem kalten Wasser abspülen, in das kochende Wasser geben. 3 TL Salz hinzufügen, alles fast zum Kochen bringen und abschäumen. Suppengrün, Zwiebeln hinzufügen und das Huhn bei schwacher Hitze mit Deckel in etwa 1 1/2 Std. gar kochen.

## 3 Das Huhn herausnehmen und erkalten lassen. Die Brühe durch ein Sieb gießen, evtl. Fett abschöpfen und die Brühe evtl. nochmal mit Salz abschmecken. Das Fleisch von den Knochen lösen, Haut entfernen und in Stücke schneiden.



**4** Geflügelfond:

Petersilienwurzeln, Möhren und Rosenkohl schälen, bzw. putzen und in kleine Würfel schneiden. Brühe einmal aufkochen und die Gemüswürfel etwa 10 Min. darin vorgaren. Dann das Geflügelfleisch hinzufügen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 150 °C**  
**Heißluft etwa 130 °C**

- 5** Geflügelfond randvoll in vorbereitete Gläser füllen und mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen. Gläser in eine Fettpfanne oder Bräter stellen. Kochendes Wasser in die Form füllen, so dass die Gläser etwa 2 cm im Wasser stehen. Form vorsichtig auf dem Rost in den Backofen schieben und einkochen.

**Einschub: Mitte**  
**Garzeit: etwa 50 Minuten**

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Gläser nett verpacken und schon hat man ein genussvolles Geschenk!
- Die Gläser kühl und dunkel lagern (etwa 6 Monate).
- Der Geflügelfond ist eine gute Basis für Suppen und Eintöpfe.

