

## **Semmelkren und Hühnersuppe**

### **Zutaten:**

Ein Suppenhuhn, 3 Karotten, ½ Sellerie, Petersilie, Zwiebel, Porree, Peterwurz, Salz, Pfeffer, Maggikraut, Trockene Semmeln, Kren

### **Wie es gekocht wird:**

Einen großen Topf mit Wasser füllen, das Gemüse begeben und aufkochen lassen. Danach das geputzte Huhn ins kochende Wasser geben und die Temperatur auf mittlere Hitze stellen. Nach ca. 1 ½ Stunden ist die Suppe fertig.

Dann werden die Semmeln in kleine Würfel geschnitten und mit Suppe aufgegossen. Es wird solange gerührt bis eine homogene Masse entsteht. Nachdem fügt man den geriebenen Kren, je nach Geschmack, hinzu. Den Semmelkren zugedeckt fünf Minuten ziehen lassen und schon ist das Gericht servierfertig.

Die Suppe wird abgeseiht und je nach Wunsch kann man Nudeln oder andere Einlagen hinzufügen.