



### Nudelsuppe mit Huhn und Erbsen

Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Suppenhuhn	Gemüse waschen, putzen, Zwiebeln nicht schälen, nur waschen! Um eine dunkle Farbe der Brühe zu erhalten kann man die Zwiebeln auch mit der Schnittseite in der heißen Pfanne vorher bräunen. Geflügel waschen.
1-2	Zwiebeln mit Schale	
1	Wurzelwerk (Lauch, Sellerie, Karotten, Petersilienwurzeln, gelbe Karotten)	
1 ½ -2 l	Wasser	
etwas	Salz	Zutaten mit <b>kalt</b> em Wasser aufgießen und mindestens 2 Stunden leise köcheln lassen. Im DDT verkürzt sich die Garzeit auf 40 Minuten!
	Liebstockel	
150 g	feine Suppennudeln	Brühe nach dem Garen durch ein feines Sieb abgießen, Nudeln und Erbsen ca. 4 Minuten kochen, abschmecken und beim Servieren frische Suppenkräuter zugeben. Fleisch sorgfältig auslösen, schneiden und zugeben.
1 Pckg.	Tiefkühlerbsen	
1 Bund	Petersilie, Schnittlauch	