



# *Kräftige Hühnersuppe mit Buchstaben*

## REZEPT FÜR 5 LITER

1 Suppenhuhn, 4 Rüebli, 1 Sellerie, 2 Stangen Lauch, 1 Stück Ingwer, 3 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 3 Lorbeerblätter, 1 Bund glattblättrige Petersilie, 1 Chilischote, 4.5 Liter Wasser, 0.5 Liter Weisswein

Salz, 1 Bund Schnittlauch, Buchstaben

## ZUBEREITUNG

Am Vortag Gemüse putzen und alle Zutaten bis Salz zum Kochen bringen und 2-3 Stunden köcheln lassen. Über Nacht auskühlen lassen.

Am nächsten Tag Fett abschöpfen, Suppe durch ein feines Sieb in einen Topf giessen, aufkochen und salzen. Am Schluss Schnittlauch und Buchstaben beifügen und heiss servieren.

Der erste Suppentopf wird Ihnen offeriert von:  
Genossenschaft Zeitgut Luzern, [www.zeitgut.org](http://www.zeitgut.org)