



## Hühnersuppe auf berlinischer Art

Berlin Usulü Tavuk Çorbası



- 1 kleines Hähnchen
- 1 Lorbeerblatt
- 1 kleine Zwiebel
- 10 Gläser Wasser
- 2 mittelgrosse Möhren
- 2 EL Speisestärke
- 1 Glas Erbsen aus der Dose
- 2 Gläser Bavettine Corti
- 2 Kaffeelöffel Salz
- Zum Abschmecken:  
2-3 Petersilienzweige

# Hähnchen in den Topf geben, dazu 10 Gläser Wasser, eine geschälte ganze Zwiebel und ein Lorbeerblatt geben. Bis das Hähnchenfleisch weich und geschmeidig ist kochen.

# Das Hähnchen aus dem Wasser nehmen und es abkühlen lassen, die Zwiebel und das Lorbeerblatt wegschmeissen.

# Die Hühnerbrühe bei mittlere Hitze weiterkochen, darauf eine Möhre grob zerreiben und hinzugeben.

# Nach kochen der Hühnerbrühe mit der Möhre die Bavettine Corti zufügen und 5 Minuten lang kochen.

# In der Zwischenzeit das Hühnerfleisch von den Knochen trennen und in kleine Stücke zupfen.

# Wenn die Bavettine Corti weichgekocht sind, dann Erbsen, Hühnerfleisch und Salz hinzugeben.

# Speisestärke in einem ½ Glas Wasser gut umrühren und sehr dünn in die Suppe eingießen, 2-3 Minuten umrühren damit die Speisestärke nicht verklumpt.

# Herd bei schwacher Hitze runterschalten, 10 Minuten lang kochen und gelegentlich umrühren, dann vom Herd nehmen.

# Suppe in Servierteller geben, darauf feingehackte Petersilie streuen und servieren.

**Tipp:** Bei Verwendung von frischen Erbsen, die Erbsen vor den Möhren in die Hühnerbrühe geben und es weichkochen. Die restlichen Vorgänge wie gehabt durchführen.