



## Hühnersuppe auf berlinischer Art

Berlin Usulü Tavuk Çorbasi



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

- # 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 Lorbeerblattwegschmeissen.
- # 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 hizugeben.
- # Speisestärke in einem  $\frac{1}{2}$  Glas Wasser gut umrühren und sehr dünn in die Suppe eingießen, 2-3 Minuten umrühren damit die Speisestärke nicht verklummt.
- # 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.