

Hühnerbrühe im Schnellkochtopf

Reicht für

4 Liter Hühnerbrühe

Zutaten

1,5 kg Hähnchenschenkel

2 Liter Wasser

Zwei Bund Suppengrün

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Die Hähnchenschenkel in den Schnellkochtopf legen, das Wasser dazu geben und auf dem Herd heiß werden lassen.

In der Zwischenzeit das Suppengrün in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in den Schnellkochtopf geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Schnellkochtopf schließen und die Brühe 30 Minuten lang kochen.

Die Hähnchenschenkel aus der Brühe nehmen, das Fleisch ablösen und in kleine Stücken schneiden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch wieder in die Brühe geben, ggf. Wasser auffüllen und nochmal für 10 Minuten aufkochen lassen.

haltbar machen

Einfrieren

Einkochen: 60 Minuten bei 100 °C