

# Hühnerbrühe mit pulled chicken



Mit pulled chicken

Ein einfaches Rezept. Aber mit wenigen, guten Zutaten.

Das pulled chicken bereitet man im voraus zu. Zum Beispiel durch eine selbst zubereitete Hühnerbrühe, in der man neben Suppengemüse auch ein Suppenhuhn mitgart. Und letzteres danach dazu verwendet, dass man das restliche Fleisch abrupft und sich somit einen kleinen Vorrat an pulled chicken anlegt, den man für Gerichte wie dieses portionsweise einfriert.

*Für 2 Personen:*

- 800 ml Hühnerbrühe
- 2 Portionen pulled chicken
- Petersilie
- Salz

- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

*Zubereitungszeit: 5 Min.*



Leckere, frische Suppe mit guten Zutaten  
Petersilie kleinschneiden.

Brühe in einem Topf erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und einer  
Prise Zucker würzen und abschmecken.

Pulled chicken hinzugeben und einige Minuten in der Brühe  
erhitzen.

Suppe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!