

# Hühnerbrühe

Für ca. 8 Liter

1 Karotte

1 Selleriestange

½ Knollensellerie

½ Fenchel

1 Lauch

2 Zwiebeln mit Schale

5 Zehen Knoblauch

1 Bio Maishuhn

1 TL Madagascar Pfeffer

2 Lorbeerblätter

1 TL Fenchelsamen

1 Sternanis

10 g Salz

1 TL schwarzer Pfeffer

Rosmarin und Thymian

10 g getrocknete Pilze

In einem Topf das in grobe Stücke geschnittene Gemüse mit dem Bio Huhn den Gewürzen, Meersalz und 10 Liter kaltes Wasser zum köcheln bringen und ca. 1 Stunde simmern lassen. Nach einer Stunde die Pilze und die Kräuter dazugeben und eine weitere Stunde köcheln lassen

Viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachkochen.