

## Hühnerbrühe aus dem Ofenmeister

### Zutaten:

Hähnchenschenkel  
1 Bund Suppengemüse  
1,25 l Gemüsebrühe  
Gemüse nach Gusto (Karotten, Erbsen,  
Brokkoli...)  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Maultaschen



### Zubereitung:

Karotten, Lauch und Sellerie kleinschneiden oder mit dem kleinen Küchenhobel direkt in den Ofenmeister hobeln. Das Gemüse in den Ofenmeister legen, die Hähnchenschenkel direkt auf das Gemüsebett packen und mit der Gemüsebrühe übergießen, etwas salzen, pfeffern und 1 Prise Muskat zugeben.

Den Ofenmeister mit Deckel in den kalten Backofen schieben und bei 200 Grad mindestens 1,5 h köcheln lassen. Nach Ablauf der Zeit Hühnerschenkel aus dem Ofenmeister holen, dafür Brokkoli und Maultaschen vorsichtig in den Ofenmeister legen. Das ganze nochmals für ca. 12-15 min. in den Backofen schieben.

Währenddessen das Hühnerfleisch vom Knochen lösen und kleinschneiden und zur Suppe geben.

Ich liebe diese Ofenmeister-Suppen. Ohne viel Aufwand ein bombastisches Süppchen.

**Verwendete Produkte:** Deluxe Blender, Santokumesser, Schneidfest

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN