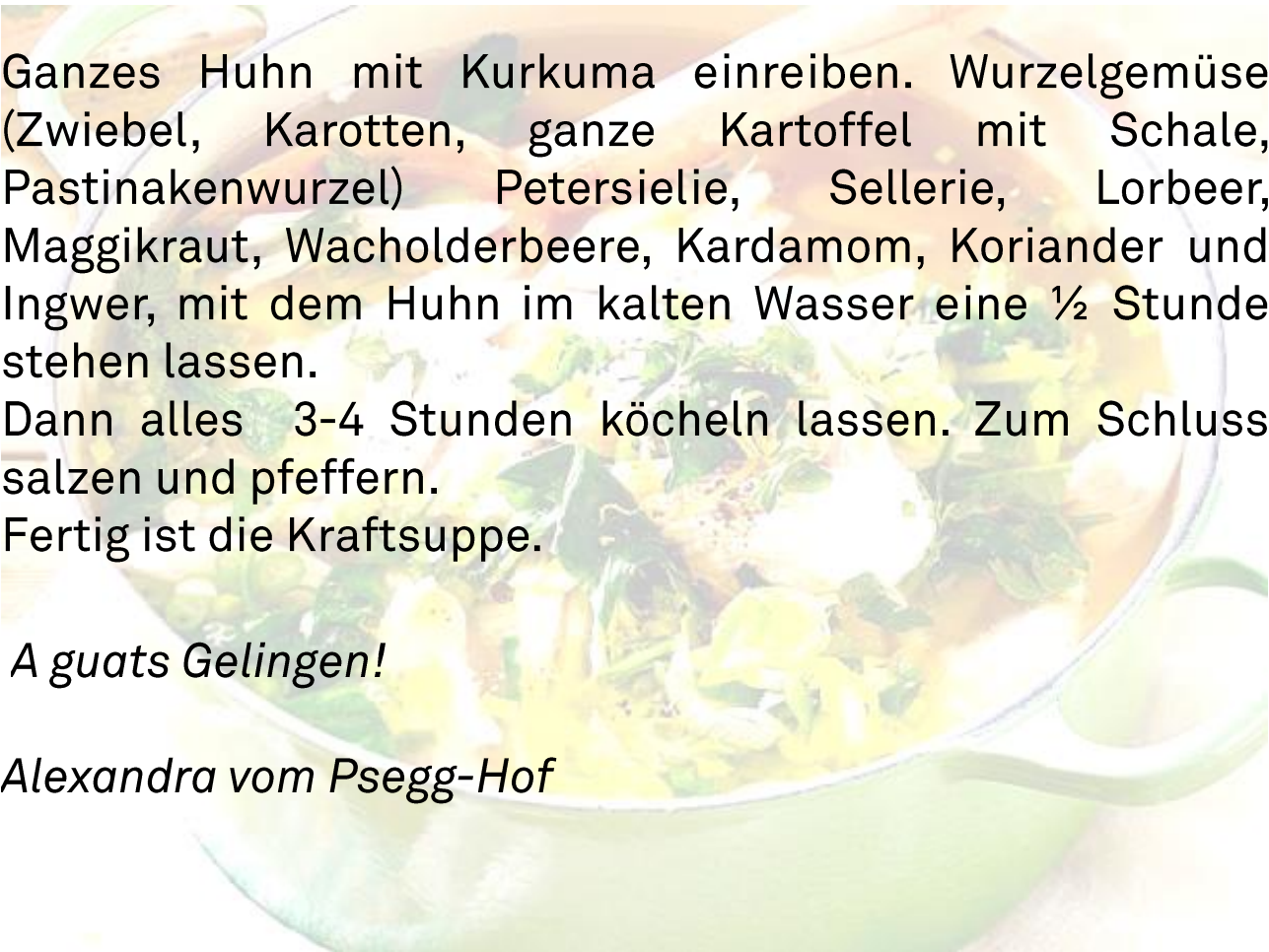




TSCHENGLS
BERG www.bioei.it

Hühnersuppe

Rezept von Dr. Thuile



Ganzes Huhn mit Kurkuma einreiben. Wurzelgemüse (Zwiebel, Karotten, ganze Kartoffel mit Schale, Pastinakenwurzel) Petersilie, Sellerie, Lorbeer, Maggikraut, Wacholderbeere, Kardamom, Koriander und Ingwer, mit dem Huhn im kalten Wasser eine ½ Stunde stehen lassen.

Dann alles 3-4 Stunden köcheln lassen. Zum Schluss salzen und pfeffern.

Fertig ist die Kraftsuppe.

A guats Gelingen!

Alexandra vom Psegg-Hof

