



GOCKELSUPPE

- 1 Gockel
- 3 Karotten
- 1 Knollensellerie
- 2 Zwiebeln mit Schale geviertelt
- 1 Lauchstange
- 5 Pfefferkörner
- 1 kleine Chilischote
- 3 Knoblauchzehen angedrückt
- 5 Zweige Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 1 kleines Stück Ingwer
- Petersilienstiele

Fein geschnittener Schnittlauch oder Lauchzwiebel



ZUBEREITUNG

Den Gockel in einen hohen Topf geben und mit kaltem Wasser gut bedecken und ohne Deckel aufkochen. Den Schaum abschöpfen, Karotten-, Sellerieschalen, das Grün der Lauchstange und die Gewürze zufügen. Danach 3-4 Stunden ziehen lassen. Die Suppe durch ein Sieb abschöpfen, das Fleisch vom Gockel auslösen. Karotte, Sellerie und Lauch würfeln und in der Brühe gar ziehen lassen. Gewürfeltes Gockelfleisch und Schnittlauch zugeben.



Unser Tipp

Diese Suppe kann auch aus Karkassen gekocht werden. Auch lässt sich die Suppe leicht asiatisch abwandeln. Einfach zum Schluss der Kochzeit Zitronengras, etwas mehr Chili und helle Misopaste zufügen und mit gehacktem Koriandergrün servieren.

