



Hjemmelavet hønsekødssuppe

Opskrift på hjemmelavet hønsekødssuppe
venligst udlånt af Mads Schytte (Tidl. Gastronom
- nu <https://madogmonopolet.dk/>) Mad &
Monopolet).

Opskrift af: Mads Schytte (Mad & Monopolet)

Tilberedningstid: Samlet tid: 7 timer og 30 min.
Antal personer: 4

Ingredienser

Hønsekødssuppe

- 1 suppehøne
- 3 gulerødder
- 1 stor porre
- 1 stort løg
- 3 stængler blegselleri
- En halv knoldselleri
- 1 fed hvidløg
- 1 suppevisk af fx persille, timian, rosmarin osv.
- 5 stk. laurbærblade
- 10 peberkorn
- 2 l vand

Til servering

- 1 håndfuld plukket hønsekød per person
- 1 gulerod per person
- 1 kartoffel per person
- 1 spsk. hakket persille per person
- 1 kvart porre
- Salt og friskkværnet peber

Fremgangsmåde

Opskriften er venligst udlånt af Mad & Monopolet. Mad & Monopolet er stiftet af den tidligere



Til denne ret anbefaler vi



**Weisser Burgunder,
Achkarren**
Weingut Michel
Baden, Tyskland
Varenr. 4265836



Chardonnay Trocken
Spindler Lindenhof
Pfalz, Tyskland
Varenr. 4264036



Riesling J.R. Feinherb
Weingut Josef Rosch
Mosel, Tyskland
Varenr. 4262136



Murphy-Goode Chardonnay
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6445236





"Gastromand" Mads Schytte.

[Se Mad & Monopolets detaljerede opskrift på hjemmelavet hønsekødssuppe her](#)

Hønsekødssuppe

1. Rengør grøntsagerne grundigt - ellers kommer du til at skumme i 3 timer.
2. Skyld hønen indvendig for evt. blodrester – husk at fjerne indmad.
3. Hak grøntsagerne.
4. Kom alle krydderurter i en tepose.
5. Læg det hele i en stor gryde og fyld op med vand, til det dækker helt.
6. Kog hele molevitten i mindst 2 timer – men gerne 3-4 timer.
7. Skum grundigt for urenheder. (Ca. hver halve time)
8. Hvis du er i god tid, stiller du det hele på køl til næste dag. Hvis ikke, springer du dette over.
9. Fisk kyllingen op, pluk kødet af den og læg skroget tilbage i gryden.
10. Lad det nu koge i yderligere 2 timer – men gerne 3-4 timer.
11. Sørg for at skumme hyppigt igen.
12. Si suppen og kassér skrog og grøntsager.
13. Nu har du verdens bedste suppe, som blot skal smages til med salt og peber.

Til servering

1. Skræl kartofler og gulerødder og skær dem i mundrette bidder.
2. Tilføj det plukkede kød, gulerødder og kartofler til suppen.
3. Kog dem nu i suppen i ca. 6-7 minutter og tilsæt poren, når der er 3 min. tilbage.
4. Server med friskhakket persille og et stykke brød til.