

Geflügel Rezepte

Geflügel Im Gemüsekranz

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Eintopf, Geflügel, Gemüse, Hähnchen, Suppe

1	(1200g) Poularde	400 g	Wirsingkohl
1,50 Liter	Wasser bis 1/3 mehr	300 g	Möhren
	Salz	2	Stangen Lauch/Porree
3	Markknochen	200 g	Sellerieknolle
2	Zwiebeln	4	Tomaten
	Selleriekraut		Pfeffer
4	Nelken		Thymian
4	Pfefferkörner		Basilikum
2	Wacholderbeeren	1/2	Petersilie
1	Lorbeerblatt		-gehackt
1	Knoblauchzehe		Petersilie z. Garnieren

Markknochen in Salzwasser zum Kochen bringen. Poularde, Zwiebeln, Sellerie und Gewürze zufügen. 60 Min. garen lassen. Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. Zur Poularde geben und ca. 20 Min. garen. Die Tomate häuten, vierteln und zugeben, würzen. Poularde aus dem Topf nehmen, von den Knochen lösen und auf einer Platte anrichten. Das Gemüse mit einem Schaumlöffel abtropfen und kranzförmig um die Poularde legen. Mit Petersilie garnieren. Brühe durchseihen, mit Petersilie bestreuen und getrennt in Suppentassen reichen.

Beilage Weißbrot oder Landbrot

:Pro Person ca. : 428 kcal

:Pro Person ca. : 1792 kJoule

:Garzeit : ca. 80 Min.