

Geflügel Rezepte

Geflügeleintopf Mit Gemüse

Anzahl: 4 Portionen

Stichworte: Eintöpfe, Suppen, Gewürze, Pikant, Herzhaft

500 g Lauch	1	Gewürznelke
1/2 Knolle Sellerie		Salz
3 Möhren	1 Teel.	weiße Pfefferkörner
1 Zwiebel	1	Suppenhuhn
1 Zweig Thymian	2 kleine	Zucchini
2 Knoblauchzehen	3	Kohlrabi
1 Lorbeerblatt		weisser Pfeffer

Zwei Möhren, Sellerie und eine Lauchstange grob zerkleinern. Zusammen mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln und den Gewürzen in 1 1/2 l Wasser zum Kochen bringen.

Das Suppenhuhn zugeben und knapp zwei Stunden weich garen. Den Schaum, der am Anfang der Kochzeit entsteht, mit einer Kelle abschöpfen. Den restlichen Lauch in dicke Ringe schneiden.

Eine Möhre, den Kohlrabi und die Zucchini in dünne Streifen schneiden. Das Suppenhuhn herausnehmen und in portionsgerechte Stücke teilen.

Die Brühe abseihen, erneut aufkochen und Gemüsestifte darin 10 min. garen. Die Geflügelstücke hinzufügen und den Eintopf mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.