

Hühner- eintopf

mit Herbstgemüse



ZUTATEN
für 4 Personen:

Für die Suppe:

- 1,4 kg TK-Hähnchen, aufgetaut
- 2,5 Liter Wasser
- 2 EL Salz
- 1 EL Oregano
- 1 EL Pfefferkörner
- 400 g Suppengemüse

Für das Gemüse:

- 2 Möhren
- 1 Kartoffel
- ½ Stange Lauch
- 180 g Mais
- 200 g Rosenkohl
- ein Stück Ingwer, ca. 2 cm
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 1 EL Petersilie
- 1 Prise Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Das aufgetaute Hähnchen mit kaltem Wasser, Suppengemüse und den Gewürzen in einem großen Topf aufsetzen und einmal kräftig aufkochen. Danach abgedeckt für 1,5 Stunden bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis das Fleisch vom Knochen fällt.
2. Im Anschluss alle festen Bestandteile herausnehmen, die entstandene Brühe durch ein feines Sieb geben und eine weitere Stunde abgedeckt köcheln, bis sie um etwa die Hälfte reduziert ist.
3. In der Zwischenzeit das Fleisch in mundgerechte Stücke zupfen und zur Seite stellen.
4. Die Kartoffel schälen und zusammen mit den Möhren klein würfeln. Den

Lauch in dünne Ringe schneiden. Den Ingwer auf einer feinen Reibe raspeln.

5. Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und das Mehl samt Ingwer einrühren. Das übrige Gemüse (bis auf den Mais) dazugeben und alles mit der frischen Hühnerbrühe aufgießen.

6. Den Eintopf abgedeckt für 20–30 Minuten köcheln lassen.

7. Danach das Hühnerfleisch, Mais und die Petersilie dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.