

Frühlingseintopf



Zutaten:

1 Stück	Fleischhähnchen 1kg
1 Bund	Suppengemüse
1 Esslöffel	Salz
2 Stück	Kartoffeln
2 Stück	Möhren
1 Stück	Kohlrabi
200 Gramm	Grüne Punkt
½ Knolle	Fenchel, klein
1 Stück	Paprikaschote, rot
250 Gramm	Suppenspargel
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Küchenkräuter



Zubereitung:

1. das Fleischhähnchen gründlich waschen und in kaltem Salzwasser zum Kochen bringen
2. zwischendurch mit einer Schaumkelle abschäumen
3. nach 40 Minuten sollte das Fleisch gar sein
4. nach den ersten 20 Minuten Kochzeit das geputzte Suppengemüse zum Huhn geben
5. sobald sich bei leichtem Ziehen ein Beinknochen lösen lässt, Huhn aus der Brühe nehmen
6. ebenfalls das Suppengemüse herausnehmen
7. während das Huhn gart, das restliche Gemüse putzen, waschen und zubereiten
8. die Bohnen in 5 Zentimeter lange Stücke schneiden
9. alle andere Gemüsesorten in eine ähnliche form schneiden
10. das abgekühlte Hähnchen wird entbeint
11. dabei sollte die Haut entfernt werden
12. das Fleisch in relativ große Stücke zupfen
13. das Gemüse aus der Brühe, welches man noch verwenden kann, wird ebenfalls zerkleinert
14. es kommt zum Schluss mit dem Hühnerfleisch in den fertigen Eintopf
15. das Gemüse wird in der Reihenfolge in die Brühe gegeben, wie es im Rezept steht
16. so behält das Gemüse den Biss, bei unterschiedlichen Garzeiten
17. die Garzeit ist beendet, wenn die Kartoffeln weich sind
18. zum Servieren fein gehackte Küchenkräuter auf den Eintopf streuen