

Wintergemüse! Rezept/Foto: Deutsches Geflügel
ESSEN & TRINKEN *liveMagazin* Januar-Februar 2017

Hähnchen-Kartoffel-Eintopf mit Lauch und Möhren

Zutaten für 4 Personen:

500 g Hähnchenbrust,
1 EL Rapsöl, Salz und Pfeffer, 1 kg Kartoffeln, 4
Möhren, 400 g Lauch, 3 EL Butter, 2 l Gemüsebrühe,
200 ml Sahne, Muskat, 1 Bund Petersilie



Hähnchenbrust in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in 1 EL Rapsöl goldbraun anbraten und zur Seite stellen. Kartoffeln und Möhren schälen, Kartoffeln würfeln, Möhren in dünne Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Kartoffeln und die Möhren darin andünsten. Lauch dazu geben, Brühe hinzu gießen und 20 Minuten kochen, bis das Gemüse fast gar ist. Hähnchenwürfel dazu geben und weitere 10 Minuten garen. Kurz vor dem Servieren Sahne einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln, hacken, den Hähnchen-Kartoffel-Eintopf damit bestreuen und genießen.