

Elke Sommer: Chicken-Stoup / Hühner-Topf

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/elke-sommer-chicken-stoup

Zutaten:

- 1 Suppenhuhn
- 1/2kg festkochende Kartoffeln
- 1/2kg Möhren
- 1/2kg Zwiebeln
- 1 Weißkohl
- 1 Sellerie-Knolle oder Stauden-Sellerie
- 3 Stangen Porree/Lauch
- 2 kleine Äpfel
- Saft 1 Limette
- Majoran, getrocknet und frisch
- Thymian
- Kräuter der Provence
- Knoblauch
- Koriandergrün, grob gehackt
- Tabasco
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das Huhn in einem großen Topf mit Salzwasser ca. 1 1/2 Stunden weich kochen. Dann aus der Brühe nehmen, handwarm abkühlen lassen, das Fleisch ablösen und zerteilen.

Alle Gemüse je nach Sorte putzen, waschen, pellen, schälen und in grobe Stücke schneiden.

Die Brühe wieder aufkochen und zuerst die Möhren darin 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Kartoffeln und 3 Minuten später Porree und Sellerie zugeben. Mit getrocknetem Majoran und Thymian würzen.

Die Zwiebeln mit Weißkohl, Kräutern der Provence und weißem Pfeffer in die Brühe geben. Limettensaft mit Knoblauch zum Gemüse rühren. Die Äpfel ungeschält in den Topf schnippeln, sie sollen nur heiß werden, nicht musig. Zuletzt kommt der frische, grob geschnittene Majoran dazu.

Den Herd ausschalten. Koriandergrün und Hühnerfleisch in den Topf geben, umrühren, kräftig abschmecken und mit 2 Spritzern Tabasco würzen. Alles 2 Minuten ziehen lassen.

Rezept: Elke Sommer

Quelle: alfredissimo! 21.6.1996

