

# Hühner-Eintopf 'Spezial' mit selbstgemachten Brötchen

## Für zwei Personen

2 Hühnerbrustfilets, à 200 g	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
3 Köpfe Romana-Salat	1 Knolle Sellerie	250 g kernlose, helle Trauben
2 Eier	3 Zweige glatte Petersilie	0,25 Bund Estragon
0,25 Bund Schnittlauch	0,25 Bund Dill	250 g Magerquark
4 TL körniger Senf	300 g Mehl	1 TL Weinsteinbackpulver
550 ml Gemüsefond	300 ml Weißwein	Butter, Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 250 Gramm Mehl, den Quark, ein Ei, etwas Salz, das Backpulver und ein Esslöffel Butter miteinander vermengen und zu einem Teig verkneten. Den Dill und Schnittlauch fein hacken und ebenfalls zu dem Teig geben. Aus dem Teig eine dicke Rolle formen und in mehrere gleichgroße Stücke teilen und zu Brötchen formen. Das zweite Ei aufschlagen und trennen. Die Oberseite kreuzweise einschneiden und mit Eigelb bestreichen. Für circa 25 Minuten in den Backofen geben. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Senf bestreichen. Anschließend mit dem restlichen Mehl bestäuben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend zum Garen in den Ofen geben. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Etwas Butter in der Pfanne mit dem Bratensatz erhitzen und den Knoblauch und Zwiebeln anschwitzen. Den Sellerie zugeben. Das Ganze mit dem Wein ablöschen und dem Fond aufgießen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und in den Sud geben. Den Salat waschen, trocken schleudern und in kleine Stücke zupfen. Die Petersilien- und Estragonblätter fein hacken. Alles zusammen mit den Trauben in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Brötchen aus dem Ofen nehmen und mit dem Eintopf auf Tellern anrichten und servieren.

Felix Petzold am 18. Dezember 2012