

# Gemüse-Eintopf mit Meerrettich und Hähnchen

## Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 Freilandhähnchen	Salz
5 Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	2 Schalotten
400 g Kartoffeln	200 g Karotten	200 g Sellerie
2 EL Butter	1/4 l Weißwein	1 Zweig Thymian
1/2 Stange Lauch	1/2 Bund glatte Petersilie	Pfeffer
35 g frischer Meerrettich		

Die Zwiebel schälen und grob schneiden. Vom Hähnchen die Brust und die Keulen auslösen. Das Gerippe in einen Topf geben, mit 1,5 l Wasser auffüllen und aufkochen. Etwas Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und die Zwiebelstücke zugeben und ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Brühe durch ein Sieb passieren. Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln, Karotte und Sellerie putzen, schälen etc. und in 1 cm große Würfel schneiden. Schalotte, Kartoffeln, Karotten und Sellerie in einem Topf mit Butter andünsten und mit Wein und der passierten Hühnerbrühe auffüllen. Thymian und die Hähnchenkeulen dazugeben, ca. 5 Minuten kochen lassen. Dann die ausgelösten Hähnchenbrüste zugeben und weitere 10 Minuten sacht köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Dann Lauch zum Eintopf geben und knapp 5 Minuten mit garen, mit Salz und Pfeffer würzen. Meerrettich schälen und in den Eintopf raspeln, kurz ziehen lassen und abschmecken. Hähnchenbrüste in Tranchen aufschneiden, das Fleisch von den Keulen lösen und wieder in den Eintopf geben. Eintopf in Suppentellern anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 6. Oktober 2011