

Hähnchen-Suppentopf

Für 4 Personen

15 g getrocknete Morcheln	2 Zwiebeln	1 Freilandhähnchen
Salz	1 Lorbeerblatt	2 Schalotten
400 g Kartoffeln	300 g Karotten	200 g Sellerie
1 EL Butterschmalz	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
Pfeffer		

Die Morcheln in eine kleine Schüssel geben, mit etwas Wasser bedecken und einige Minuten ziehen lassen. Eine 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, Lorbeerblatt und die Zwiebelstücke zugeben und ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. In der Zwischenzeit Kartoffeln, Karotte und Sellerie putzen, schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die eingeweichten Morcheln in kleine Stücke schneiden und mit dem Einweichwasser und den Gemüsewürfeln mit in den Eintopf geben und weiter köcheln lassen. Die Hähnchenkeulen vom Knochen lösen, in Stücke schneiden und mit in den Topf geben. Alles 7 Minuten köcheln lassen, dann die in Stücke geschnittene Hähnchenbrüste zugeben und nochmals alles ca. 7 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch durchgegart ist. In der Zwischenzeit die restliche Zwiebel schälen, halbieren, in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz goldbraun anbraten. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Gerippe und das Lorbeerblatt aus dem Eintopf nehmen. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Kräuter untermischen und anrichten. Die gerösteten Zwiebeln obenauf geben und servieren.

Vincent Klink am 15. Januar 2015