

Eintopf mit Poulet und Gemüse

Zutaten:

4	Pouletschenkel
800 ml	Geflügelbouillon
2	Karotten
2	kleine weisse Rüben
1	kleine Zwiebel
½	Lauchstange
½	Sellerieknolle
1 TL	Butter
1	Rosmarinzweig
¼	Lorbeerblatt
	Salz und Pfeffer zum Würzen
	gehackte Petersilie

Zubereitung:

Schritt 1

Die Pouletschenkel in zwei Stücke teilen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter andünsten. Die Schenkelteile zu den Zwiebeln geben und Bouillon hinzufügen.

Schritt 2

Den Lauch längs halbieren. Karotten, Sellerie und weisse Rüben schälen. Das Gemüse gründlich waschen, in Streifen schneiden (4x1,5 cm) und zum Fleisch geben. Anschliessend auch das Lorbeerblatt sowie den Rosmarinzweig zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und fertig garen.



Zubereitung:

Schritt 3

Das Gemüse auf Suppenteller verteilen, die Pouletschenkel darauf legen und mit Bouillon übergiessen. Die gehackte Petersilie darüber streuen.