

Bunter Hühner-Eintopf

 happy-mahlzeit.com/2019/10/26/bunter-huehner-eintopf/

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hähnchenbrüste, fein gewürfelt
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch
- ½ Knollensellerie
- 4 Kartoffeln
- 1 Pastinake
- 300 g Kürbis
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige frischen Thymian
- 2 Liter Hühnerbrühe
- 2 EL frisch geschnittene Petersilie
- 2 Blätter Liebstöckel
- 15 ml Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Gemüse in gleich große Würfel schneiden, damit alle die gleiche Garzeit haben.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in wenig Öl in einem Topf kurz scharf anbraten, herausnehmen und bei Seite stellen.

Im gleichen Topf direkt die Gemüswürfel mit dem Knoblauch und der Zwiebel in etwas Sonnenblumenöl anschwitzen. Thymian und Liebstöckel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Brühe aufgießen. Wenn das Gemüse gar ist, das Fleisch und die geschnittene Petersilie dazu geben, einmal aufwallen lassen und servieren.

Rezept: Sybille Schönberger

Quelle: ZDF-Fernsehgarten vom 29.11.2015