

Eingemachtes Hendl mit Gartengemüse

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

| | |
|-----------|----------------------|
| 1 GROSSES | Huhn |
| 1 BUND | Wurzelgemüse |
| 1 | Zwiebel (groß) |
| 1 TL | Pfefferkörner |
| 2 | Lorbeerblätter |
| 0,5 | Zitrone |
| 100 G | Karotten |
| 100 G | Gelbe Rüben |
| 300 G | Brokkoli |
| 30 G | Butter |
| 1 TL | Staubzucker |
| 200 G | Champignons (klein) |
| 30 G | Mehl (glatt) |
| 125 ML | Sekt |
| 200 ML | Obers |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 2 EL | Petersilie (gehackt) |

Zubereitung

1. Huhn innen und außen waschen und trocken tupfen.
2. Wurzelgemüse in grobe Stücke schneiden. Zwiebel halbieren und auf den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett dunkelbraun rösten.
3. Huhn in einem Topf mit Wasser bedecken und aufkochen.
4. Den Schaum abschöpfen, Wurzelgemüse, Zwiebel, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Zitrone zugeben. Das Huhn bei mittlerer Hitze weich kochen.
- 5.

Aus der Suppe nehmen, abkühlen lassen, enthäuten und in mundgerechte Stücke zupfen. Den Sud durch ein feines Sieb passieren und das Fett von der Oberfläche abschöpfen.

6. Karotten, Gelbe Rüben und Brokkolistiele schälen, in 1 cm große Stücke schneiden. Restlichen Brokkoli in Röschen teilen. Alles in 500 ml Hendlsuppe weich kochen, dann kalt abschrecken. Den Sud für die Sauce aufbewahren.
7. In einem Topf Butter und Staubzucker erhitzen, die Schwammerln darin anschwitzen. Das Mehl einstreuen, kurz anrösten und mit Sekt ablöschen.
8. Den Hühner-Gemüse-Sud zugießen, aufkochen und glatt rühren. Obers einrühren und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Hendlfleisch, Gemüse samt Brokkoli untermischen, kurz ziehen lassen und mit Petersilie bestreuen. Mit Brot servieren.

Tipp: Wir mögen sie besonders gerne mit Suppenudeln, aber auch Knödel sind hervorragend.