

Suppenhuhn (Poule au pot/Hühnereintopf)

Zutaten

- *Suppenhuhn (den Bürzel beim Huhn kann man wegschneiden) (Fettdrüse)*
- *800 gr. Karotten*
- *1 Sellerieknollen*
- *3-4 Lauch*
- *1 Zwiebel*
- *3 Nelken (Nägeli)*
- *Bio Gemüsebouillon*

Sauce

- *50 gr. Butter*
- *50 gr. Mehl*
- *500 ml. Hühnerbrühe*
- *100 gr. Crème fraîche*

Zubereitung

1. *Gemüse schälen und ausser die Zwiebel in Stücke schneiden und mit den Nelken bespicken.*
2. *Das Huhn in deinen grossen Topf geben, Salz und Pfeffer hinzufügen und mit Wasser gut bedecken. Zum Kochen bringen.*
3. *Das Gemüse dazu fügen. Hitze reduzieren und mind. 2 - 2,5 h köcheln lassen. Das Fleisch muss sehr weich sein. Für die Sauce 500 ml der Brühe behalten.*

Sauce

1. *Wie für eine Béchamel-Sauce, die Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Mehl dazu fügen und gut rühren und ein Esslöffel der Brühe dazu fügen. Dann peu à peu, ständig rührend, die Brühe hineingeben. Die Sauce wird dicker. Mit Pfeffer und Salz verfeinern.*

Zum Servieren

1. *Zuerst die Brühe (Hühnerbouillon) als Vorspeise servieren. Das Huhn in Stücke schneiden und das Fleisch, das Gemüse und die Sauce als Hauptspeise geniessen. Oder alles zusammen ohne Sauce mit der Bouillon geniessen.*

*Viel Spass beim Ausprobieren und en Guete wünscht Ihnen
Christa Wirth*