

# Hähnchen-Eintopf

## Für 4 Portionen

|                        |                    |                          |
|------------------------|--------------------|--------------------------|
| 1 Zwiebel              | 2 Knoblauchzehen   | 2 EL Olivenöl            |
| 600 g Hähnchenschenkel | 1 Lorbeerblatt     | 4 Pfefferkörner          |
| 2 Möhren               | 0,5 Sellerieknolle | 2 vorw. fest. Kartoffeln |
| 1 Stange Lauch         | 1 TL Salz          | Pfeffer, Muskatnuss      |

Die Zwiebel schälen und halbieren. Den Knoblauch mit Schale andrücken.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelhälften sowie Knoblauchzehen darin 3 Minuten kräftig anrösten. Die Hähnchenschenkel zugeben und kurz mitbraten, dann mit 1,5 l Wasser aufgießen. Lorbeerblatt und Pfefferkörner zugeben, alles aufkochen und bei mittlerer Hitze 45 Minuten halb zugedeckt köcheln lassen. Dabei den aufsteigenden Schaum gelegentlich abschöpfen.

Möhren, Sellerie und Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch von Wurzelballen und festem Grün befreien, längs halbieren, gründlich waschen und in Ringe schneiden.

Nach 45 Minuten die Hähnchenschenkel aus der Brühe nehmen und kurz abkühlen lassen. Dann Haut und Knochen entfernen und das Fleisch klein zupfen.

Die Brühe durch ein Sieb gießen und zurück in den Topf geben. Gemüse und Kartoffeln zugeben und alles aufkochen. 15-20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Das Fleisch zurück in den Eintopf geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

NN am 28. April 2026