

Müllers Familien-Eintopf

Für zwei Personen

Für den Eintopf:

150 g grüne Bohnen	150 g festk. Kartoffeln	150 g Karotten
1 Zwiebel	200 ml Weißwein	300 ml Gemüsefond
300 ml Rinderfond	Pflanzenöl	2-3 Zweige Liebstöckel
Salz	Pfeffer	

Für den Crêpe:

1 Ei	125 ml Milch	60 g Mehl
Pflanzenöl	1 Prise Salz	

Für die Farce:

200 g Hähnchenbrustfilet	100 ml Schlagsahne	Salz
Pfeffer		

Für den Eintopf:

Die Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in einem Topf in etwas Öl anschwitzen, bis sie glasig werden. Kartoffeln und Karotten schälen, ebenfalls würfeln, dem heißen Topf hinzugeben und auf mittlerer Hitze 3-4 Minuten leicht anrösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grüne Bohnen putzen, hinzugeben und alles mit Weißwein ablöschen.

Den Eintopf zur Hälfte mit Gemüsefond und zur Hälfte mit Rinderfond auffüllen, bis das Gemüse 2-3 cm bedeckt ist. Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und hinzugeben.

Deckel auflegen und köcheln lassen, bis das Gemüse den gewünschten Gargrad erreicht hat.

Für den Crêpe:

Mehl, Eier, Milch und Salz zu einem Teig verrühren, bis er eine dünne und seidige Konsistenz hat. In einer heißen Pfanne Öl mit einem Küchenpapier auftragen. Den Crêpe-Teig dann mit einer Suppenkelle dünn in der Pfanne verteilen und nach 2-3 Minuten wenden bis der Teig eine goldbraune Farbe hat.

Für die Farce:

Hähnchenbrustfilet für 5-10 Minuten im Tiefkühler anfrieren und anschließend in grobe Würfel schneiden. Hähnchenwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Multizerkleinerer mit etwas Sahne mixen.

Nach und nach mehr Sahne hinzugeben, bis eine homogene Masse entsteht. Die Farce flach auf dem Crêpe ausstreichen und diesen anschließend fein aufrollen. Den Crêpe zunächst eng in Klarsichtfolie, dann in Aluminiumfolie einrollen und in einem Topf mit kochendem Wasser für 5 Minuten köcheln, bis die Farce stockt. Dann die Folien entfernen und die fertige Crêpe-Rolle in 2 cm breite Stücke schneiden.

Als Einlage in die Suppe geben.

Nelson Müller am 21. August 2025