

Möhreneintopf mit Hähnchenfleisch

Angaben für 10 Portionen

400g	Hähnchenfleisch (oder Suppenhuhn)
300g	Hühnerklein
150g	Zwiebeln
40ml	Rapskernöl
600g	Kartoffeln
600g	Möhren
	Salz, Pfeffer
	Petersilie

Zubereitung:

Hähnchenfleisch und Hühnerklein gut waschen, in Schnellkochtopf geben und mit Wasser knapp bedecken. Lorbeerblatt, Pfeffer und Piment zugeben, leicht salzen. Ca. 15 Minuten kochen lassen, danach ausmachen und warten, bis sich der Topf öffnen lässt.

In der Zwischenzeit in dem zweiten Topf die fein geschnittene Zwiebel in Rapsöl leicht anschwitzen, mit Wasser auffüllen und aufkochen lassen. Kartoffel und Möhren schälen, in Würfel oder Scheiben schneiden und in die kochende Suppe geben. Hühnerbrühe zugeben und das klein geschnittene Hähnchenfleisch in die Suppe geben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit viel geschnittener Petersilie vollenden.