

K Suppenhuhn zum selber Kochen: Poule au pot Henri IV

Suppenhuhn zum selber Kochen: Poule au pot Henri IV (Bild)



Zutaten für 2 Personen:

- 1 Stück Suppenhuhn à ca. 1,2 kg
- 2 Liter Wasser
- 30 Gramm Salz
- 1 Stück Bouquet garni «Kreuz» (Karotten, Sellerie, Lauch, Lorbeerblatt, geschwärzte Zwiebel, Petersilienstengel, Nägeli, Pfefferkörner zerdrückt)
- 300 Gramm buntes Wurzelgemüse gedünstet
- 200 Gramm Nudelfetzen oder Kartoffeln gekocht
- Mögliche Ergänzungen: Reibkäse, Senfrüchte, Petersilie, Estragon, Schnittlauch

Zubereitung:

Suppenhuhn kalt abspülen, trocknen, blanchieren oder direkt ansetzen. Im passenden Topf aufkochen.

Huhn zugeben (soll gedeckt sein, eventuell beschweren) aufkochen

Nach 15 Minuten zugeben, weitersieden, abschäumen

Nach 60 Minuten zugeben, weiter garen, immer wieder abschäumen

Nach 3 bis 4 Stunden Garzeit mit Fleischgabel kontrollieren (das Schenkelfleisch sollte von der Gabel fallen)

Im Fond leicht auskühlen lassen. Handwarm das weich gekochte Pouletfleisch vom Knochen lösen und in gleichmässige Stücke schneiden.

Gemüse, Beilage und Fleisch schichtweise in Suppentopf anrichten, mit abgeschmeckter Hühnerbrühe übergiessen, aufkochen, servieren

Tipp:

Zubereitung im Dampftopf verkürzt die Garzeit um 75 Prozent.

Quelle: Louis Bischofberger, Gourmetkoch und Wirt des Gasthofs Kreuz in Egerkingen