



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

CREMIGE SUPPE MIT HÄHNCHEN UND FRISCHEM GEMÜSE



ZUBEREITUNGSZEIT

30 Minuten

Garzeit

1 Stunde 30 Minuten

PORTIONEN

6

ZUTATEN

- 2 EL Olivenöl
- 80 g Butter
- 1 ganzes Freilandhähnchen
- 2–3 l hochwertige Hühnerbrühe (evtl. noch etwas mehr zum Nachfüllen beim Kochen)
- 6 kleine rote Zwiebeln, geschält und in Scheiben geschnitten
- 6 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 Zweig frischer Thymian
- 600 g Babykarotten, geschält und der Länge nach halbiert
- 8 Stangen Staudensellerie, halbiert, mit Blättern
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1–2 Becher Sahne
- Mikrokräuter, zum Garnieren
- Knuspriges Bauernbrot oder Croutons, zum Servieren

ZUBEREITUNG

- 1) In einem runden Bräter (24 cm) aus der Signature-Serie von Le Creuset das Olivenöl erhitzen. Das Hähnchen hineinlegen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten lang anbraten, bis es von allen Seiten gebräunt ist. Das Hähnchen herausnehmen. Weiteres Olivenöl sowie Butter, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter in den Bräter geben. 5 Minuten dünsten, dabei mehrmals umrühren.
- 2) Die Babykarotten, den Sellerie und eine Tasse Brühe hinzugeben, damit am Boden des Bräters nichts anbrennen kann. 10 Minuten lang köcheln lassen, dann Kräuter hinzufügen und das Hähnchen wieder in den Bräter legen. Mit ausreichend Brühe aufgießen, bis das Hähnchen und das Gemüse gut bedeckt sind. Je nach Größe des Hähnchens noch etwas Wasser zufügen.
- 3) Bei starker Hitze den Inhalt des Bräters zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und bei geringer Wärmezufuhr 1 Stunde lang kochen lassen. Dabei immer wieder mit Wasser oder Brühe auffüllen. Nach Geschmack würzen. Das Hähnchen muss während des gesamten Garvorgangs mit Flüssigkeit bedeckt sein, damit es nicht austrocknet und möglichst zart und saftig wird.
- 4) Während des Kochens mit einer Schöpfkelle eventuell an der Oberfläche schwimmendes Fett abnehmen. Sobald das Hähnchen gar ist, aus der Brühe nehmen. Die Haut entfernen und das Hähnchen in kleine Stücke reißen. Sahne zur Suppe geben und leicht eindicken lassen. Das zerkleinerte Hähnchen zugeben und die Hitze reduzieren. Abschmecken.
- 5) Mit Mikrokräutern garnieren und mit knusprigem Bauernbrot oder Croutons servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset; www.lecreuset.com