

Herzhafter Hähnchen Eintopf

Zutaten:

2 Freiland Maishähnchenbrust mit Haut und Knochen (ca. a, 500g), 2 Zwiebeln, 4 Stiele Blattpetersilie, 3 Stiele Thymian, 2 Lorbeerblätter, 1 TL schwarz Pfefferkörner, 4 Pimentkörner, 400g Karotten, 3 Lauchzwiebeln, 400g Champignons, Salz, Pfeffer, 3 EL Butter, 3 EL Mehl, 200g Schlagsahne, 2 mittelgroße Kartoffeln (mehlig kochend), 200g tiefgefrorene Erbsen, 4 Scheiben Bauchspeck, gemahlene Muskatnuss.

Zubereitung:

Das Fleisch waschen. 1 Zwiebel halbieren. Schnittfläche in einer heißen Pfanne 2-3 Minuten rösten. Kräuter waschen. 3 Liter Wasser, Fleisch, Zwiebel hälften, Lorbeer, Kräuter, Pfeffer- und Pimentkörner aufkochen und ca. 1 Std köcheln lassen.

Karotten und Kartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. 1 Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Pilze säubern und halbieren.

Fleisch herausheben und etwas abkühlen lassen. Brühe durchsieben, salzen. 1 ½ Liter abmessen, Rest anderweitig verwenden. Zwiebelwürfel und $\frac{3}{4}$ der Pilze im heißen Fett ca. 2 Minuten dünsten. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen. Mit Brühe und Sahne ablöschen. Karotten und Kartoffeln zufügen. Ca. 15 Minuten köcheln. Fleisch von Haut und Knochen lösen, in Stücke zupfen. Mit Erbsen und Lauchzwiebeln zufügen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten köcheln. Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Rest der Pilze im heißen Speckfett ca. 3 Minuten braten, würzen. Speck und Pilze untermischen, Eintopf mit Muskatnuss abschmecken und anrichten.

Guten Appetit