

Curry Hähnchen-Hokkaido Kürbis Eintopf

Zutaten für 8 Personen

1 Zwiebel, 1 Bund Suppengrün, 2 Hähnchenbrüste (ca.1kg), Salz, 2 Lorbeerblätter, 1,5 kg Hokkaido-Kürbis, 2 Stangen Porree (Lauch), 2 EL Butter, 2 EL Currypulver, 400 ml Kokosmilch, Pfeffer

1. Zwiebel halbieren, Suppengrün in Würfel schneiden, Fleisch waschen, trocken tupfen. Suppengrün, Zwiebel und 2 ½ Liter Wasser in einen Topf geben. Mit Salz, Lorbeer und Piment würzen. Fleisch zugeben, aufkochen und ca. 45 Minuten köcheln.

2. Kürbis halbieren, entkernen und Fruchtfleisch würfeln. Porree in Ringe schneiden. Fleisch aus der Brühe nehmen. Brühe durch ein Sieb gießen. Butter erhitzen. Porree und Kürbis darin ca. 5 min. andünsten. Nach ca. 2 min. mit Curry bestäuben. Mit Brühe ablöschen, aufkochen und ca. 15 min. köcheln.

3. Fleisch in Würfeln schneiden. Fleisch und Kokosmilch in die Suppe geben, aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

www.MeinHolzWerk.de