

Rezept

Gekochte Hähnchenkeulen mit Gemüsepüree

Ein Rezept von Gekochte Hähnchenkeulen mit Gemüsepüree, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 großes Bund Suppengrün | je 1 TL Pfefferkörner und Senfkörner |
| 4 Wacholderbeeren | 2 Hähnchenkeulen |
| geriebene Muskatnuss | Salz |
| Pfeffer | Zitronensaft |
| 2 EL gehackte glatte Petersilie | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 378 kcal

Zubereitung

1. Das Suppengrün waschen, putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Die Petersilie zu einem Sträußchen zusammenbinden. Pfefferkörner, Senfkörner und zerdrückte Wacholderbeeren in eine Gewürzkugel (oder einen Teefilter) geben.
2. Das Gemüse und die Gewürze in einen hohen Topf geben. Hähnchenkeulen kalt abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen und obenauf legen (sie sollen eng nebeneinander Platz haben). Mit so viel Wasser aufgießen, dass das Fleisch gerade bedeckt ist.
3. Aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze 45 Min. simmern lassen. Gelegentlich den entstehenden Schaum abschöpfen.
4. Die Suppe durch ein Sieb in einen anderen Topf abgießen und die Hähnchenkeulen darin warm halten. Das Gemüse mit einem Pürierstab oder im Mixer nach Belieben mehr oder weniger fein pürieren, mit Muskat, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
5. Hähnchenkeulen auf zwei Tellern anrichten, mit dem Gemüsepüree bedecken und mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.