

Rezept

Huhn mit Gemüse und Brühe im Glas

Ein Rezept von Huhn mit Gemüse und Brühe im Glas, am 12.09.2024

Zutaten

2 große Hähnchenbeine (ca. 600 g)	1 EL Salz
1 TL schwarze Pfefferkörner	3 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt	1 Bund Suppengrün
1 Kräutersträußchen aus Rosmarin und Thymian	1 Streifen dünn abgeschnittene Bio-Zitronenschale (4 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 GROSSES GLAS MIT 1,5 L INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Hähnchenbeine mit kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier abtrocknen, zu reichliches Fett abschneiden. In einen Suppentopf 1 l Wasser mit Salz, Pfefferkörnern, Gewürznelken und Lorbeerblatt füllen. Das Suppengrün putzen, in große Stücke schneiden, in den Topf geben und aufkochen. Hähnchenbeine hineingeben und alles bei Mittelhitze 5 Min. kochen. Dann den Topf beiseitestellen.
2. Die Hähnchenbeine in das sorgfältig gereinigte Glas geben, die Brühe mit Gemüse und Gewürzen bis 2 cm unter den Rand dazugießen. Das Kräutersträußchen und die Zitronenschale dazugeben. Den Deckel aufsetzen und das Glas verschließen. Dann in einen Einkochtopf setzen oder in einen hohen Topf auf einen Dämpfeinsatz oder eine dicke Lage Küchenpapier in der Größe des Glasbodens.
3. So viel heißes Wasser zugießen, dass es in gleicher Höhe steht wie die Brühe im Glas. Den Topfinhalt bei Mittelhitze langsam bis auf 90° erhitzen. Immer wieder mit dem Thermometer den Hitzegrad prüfen. Bei Erreichen von 90° diese Temperatur 40 Min. halten. Ein Küchentuch in warmem Wasser auswringen. Das Glas vorsichtig mit einem Glasheber oder einem Tuch aus dem Topf heben, auf das feuchte Tuch setzen, vor Zugluft schützen und erkalten lassen.