Rezept

Hühnertopf mit Kohl und Nudeln

Ein Rezept von Hühnertopf mit Kohl und Nudeln, am 11.06.2025

Zutaten

2	Hühnerkeulen mit Schulterteil (ca. 600 g)
1	Möhre
1 Stück	Ingwer (ca. 2 cm)
1 TL	Wacholderbeeren
	Salz
150 g	Wirsing
200 g	Suppennudeln
	schwarzer Pfeffer
1/2	Knollensellerie
1	Zwiebel
1 TL	Pfefferkörner
1	Lorbeerblatt
250 g	Rosenkohl
150 g	Weißkohl
1 Stück	frischer Meerrettich (ca. 2 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Die Hühnerkeulen kalt waschen und in einem Topf mit ca. 1 ½ l Wasser bedecken. Den Sellerie und die Möhre putzen, schälen und würfeln. Die Zwiebel mit der Schale waschen und vierteln. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.

2. Das Wurzelgemüse mit der Zwiebel, dem Ingwer, Pfeffer, Wacholder und Lorbeer zum Huhn geben. Das Wasser zum Kochen bringen, salzen und alles bei halb aufgelegtem Deckel bei schwacher Hitze ca. 1 Std. leicht köcheln lassen.

3. Inzwischen die drei Kohlsorten waschen. Vom Rosenkohl alle welken Blätter entfernen und den Strunk abschneiden. Die Kohlköpfchen vierteln. Den Wirsing und den Weißkohl von den dicken Rippen befreien und in Streifen schneiden.

4. Das Hähnchenfleisch aus der Brühe heben. Die Brühe durch ein Sieb gießen und ca. 1 l abmessen. Wieder in den Topf geben. Das Gemüse dazugeben und offen bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. bissfest kochen. Gleichzeitig für die Nudeln Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe bissfest kochen, in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.

5. Das Hähnchenfleisch häuten und von den Knochen lösen. In kleine Stücke zupfen und mit den Nudeln zum Gemüse geben. Den Meerrettich schälen und fein raspeln. Die Suppe salzen und pfeffern, mit dem Meerrettich bestreuen und servieren.