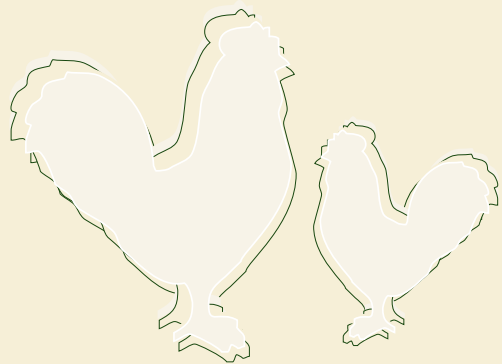


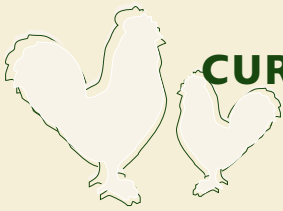


CURRYHÄHNCHEN-EINTOPF

mit Kürbis



Landgeflügel



CURRYHÄHNCHEN-EINTOPF

mit Kürbis

Zutaten für 4-6 Personen

600 g	Hähnchenbrustfilet oder andere Teilstücke, nach Belieben
1	Zwiebel, grob gewürfelt
1 Bund	Suppengrün
500 g	mehligkochende Kartoffeln
1 EL	Pflanzenöl
	Currypulver, Salz und Pfeffer
2	Lorbeerblätter
6	Pimentkörner
1	mittelgroßer Hokkaidokürbis (ca. 1,5 kg), entkernt und gewürfelt
1 Dose	ungesüßte Kokosmilch



Zubereitung:

Suppengrün und Kartoffeln schälen, putzen und würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln, Suppengrün und Kartoffeln darin andünsten. Mit 2 EL Currypulver bestäuben, kurz anschwitzen und ca. 1,5 l Wasser zugießen bis alles bedeckt ist. Hähnchenfleisch dazugeben und am Stück mitkochen. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Piment würzen. Ca. 25 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Kürbis schneiden. Das Fleisch aus der Suppe nehmen und etwas abkühlen lassen. Kürbis und Kokosmilch zur Suppe geben und 10 Minuten weiterköcheln. Das Fleisch (evtl. vom Knochen lösen) in kleine Stücke schneiden oder zupfen und zurück in den Eintopf geben. Final abschmecken und servieren.