

Omas Rezeptesammlung

Gedämpftes Huhn - Schweizer Art

Gattung: Geflügel, Huhn, Schweiz

1	bis 2 Hühner (je nach	1	kleine Sellerieknolle,
	-Größe),	2	Lorbeerblätter,
50 g	Butter,	2	Gewürznelken,
2	Zwiebeln,	4	Pfefferkörner,
2	Karotten,	1,50 Liter	Fleischbrühe
1	Lauch,		

Das Gemüse in gleichmäßig große Würfel schneiden und in Butter kurz andünsten.

Mit der Fleischbrühe auffüllen.

Die Gewürze begeben und gut eine halbe Stunde kochen.

Das Huhn in die Brühe geben und zugedeckt garen (bis sich das Fleisch vom Knochen löst).

Das Huhn zerteilen und das Ganze als Eintopf in einer tiefen Schüssel anrichten.