

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Hühnertopf

Gattung: Eintopf, Huhn, Suppe, Gemüse, Geflügel

1	Poularde (küchenfertig), Salz,	1/2 kleine Weißkraut (Streifen), 1 Teel. getrockneter Rosmarin,
1	Lauch (Rädchen),	100 g schmale Bandnudeln,
1/2 kleine	Sellerieknolle (Würfelchen),	weißer Pfeffer
3	Karotten (Rädchen),	

Die Poularde in viel Salzwasser 1 Stunde kochen lassen.

Wenn sie weich ist, aus dem Topf nehmen.

In der Brühe das Gemüse mit dem Rosmarin ca. 30 Minuten garen.

Die Poularde häuten, das Fleisch ablösen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Ca. 10 Minuten bevor das Gemüse gar ist, die Nudeln zugeben.

Zum Schluss das Fleisch in der Suppe heiß werden lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.