Hühnchen-Kürbis-Eintopf

Im Herbst ist Saison für diesen leckeren Hühnchen-Kürbis-Eintopf. Das Rezept hierfür stammt aus Südamerika.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

2 EL	Olivenöl
8 Stk.	Karotten
6 Stk.	Sellerie
2 Stk.	Zwiebel
15 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Kümmel
1 EL	Oregano
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
8 Stk.	Hühnerkeulenfleisch
1 Stk.	Butternusskürbis
15 Stk.	Kartoffeln
500 g	Reis
4 l	Hühnerbrühe

120 g	Koriander

Zubereitung

1. Für den **Hühnchen-Kürbis-Eintopf** die Karotten und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Kürbis schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

2. Öl in einem sehr großen Topf erhitzen und Karotten, Sellerie und die Hälfte der Zwiebeln darin anrösten. Unter häufigem Rühren ca. 10 Minuten kochen lassen. Mit Knoblauch, Kreuzkümmel und Oregano würzen, weitere 4 Minuten garen lassen.

3. Kartoffeln schälen und mit Hühnchen, Reis und Kürbis zu dem Gemüse geben. Mit Brühe ablöschen und so viel Brühe zugeben, dass Hühnchen und Gemüse bedeckt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und 75 Minuten köcheln lassen.

4. In der Zwischenzeit den Koriander waschen, trocken tupfen und fein hacken. Mit der restlichen Zwiebel vermengen. Den Hühnchen-Eintopf auf Teller verteilen, mit der Koriander-Zwiebel-Mischung bestreuen und servieren.

Unsere Empfehlung
WMF Kochtopf
Edestahl poliert

hier bestellen



Tipp

Zu dem Hühnchen-Kürbis-Eintopf schmeckt ein chilenischer Weißwein.