

# Hühnereintopf mit Gemüse

Der Hühnereintopf mit Gemüse ist ein herzhaftes Hauptgericht. Das Rezept ist ideal für die ganze Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

600 g	Hühnerfleisch (z.b. von der Keule)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroß)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Stk.	Stangensellerie
0.25 Stk.	Sellerieknollen
2 Stk.	<a href="#">Karotten</a>
3 Stk.	Kartoffeln
2 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenmark
1 l	Hühnerbrühe
0.5 TL	Oregano (getrocknet)
2 Zweige	Thymian
1 EL	Worcestersauce
100 g	<a href="#">Champignons</a>
1.5 EL	Speisestärke
50 ml	Wasser
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle)
1 Handvoll	Petersilie gehackt

## Zubereitung

1. Für den **Hühnereintopf mit Gemüse** das Hühnerfleisch in zirka 2 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und zerschneiden, Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Karotten, Sellerie, Stangensellerie und die geschälten Kartoffeln in kleine Stücke schneiden. Die geputzten Champignons in Scheiben schneiden.
2. Jetzt das Fleisch in einem großen Topf mit Öl rundum zirka 3 Minuten anbraten. Vom Topf nehmen und zur Seite stellen.
3. Die Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Stangensellerie und Karotten in den Kochtopf geben und unter Rühren zirka 5 Minuten anbraten. Das Tomatenmark untermischen und verrühren.
4. Mit Geflügelbrühe aufgießen, das Fleisch und die Kartoffelwürfel zugeben. Oregano, Thymianzweig, Worcestersauce hinzufügen, aufkochen und zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen.
5. Jetzt die Champignons hinzugeben und weitere 10 Minuten garen lassen bis das Gemüse weich ist.
6. Die Speisestärke mit Wasser anrühren, zur Suppe geben und unter Rühren 2 Minuten einkochen lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen.

## Tipp

Zum Hühnereintopf mit Gemüse eine frische Scheibe Vollkornbrot reichen.