

Eintopf mit Hühnerfleisch und Eierstich

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

1	Poularde oder Kikok		Salz, Muskat
6	Eier	375 ml	Milch
	Butter	500 g	Suppengemüse
125 g	feine Suppennudeln		Wasser
	geh. Kräuter		

Zubereitung:

Die Poularde oder Kikok waschen, innen und außen mit Salz einreiben, in 2 Hälften teilen, in einen gelochten Behälter geben und einen hohen ungelochten Behälter darunter schieben um das Kondensat aufzufangen. Einstellung: 100°C, Zeit: 50 Min. Eierstich: Die 6 Eier mit der Milch und 1 Pr. Salz und Muskat verquirlen, nicht schaumig schlagen, mit Butter einen ungelochten Behälter einfetten, die Eiermasse einfüllen, mit dem flachen Behälter abdecken und bei Einstellung: 100 °C, Zeit: 16-20 Min. mitgaren. Das Suppengemüse würfeln, die Suppennudeln in den großen Behälter geben, Nudeln und Gemüse mit Wasser gut bedeckt auffüllen. Einstellung: 100 °C, Zeit: 6-10 Min. Fleisch von den Knochen lösen, Haut entfernen, in mundgerechte Stücke schneiden. Eierstich würfeln. Alle Zutaten in einen Topf umfüllen. Das Konzentrat nach Geschmack mit Wasser auffüllen. Mit Salz abschmecken und mit gehackten Kräutern bestreuen. Tipp: Dieses Rezept können Sie mit Suppenfleisch (Beinscheibe, hohe Rippe) zubereiten.