

WESTFÄLISCHER SPARGELEINTOPF

Zutaten für 4 Personen

- \ ½ Suppenhuhn
- \ ½ Stange Porree
- \ 1 kg mehlig-kochende Kartoffeln (klein gewürfelt)
- \ 2 kg weißer Spargel (geschält und in kleine Stücke geschnitten)
- \ 125 ml süße Sahne
- \ Schnittlauch
- \ Salz
- \ Pfeffer
- \ Muskatnuss, gerieben
- \ Etwas Zucker

Zubereitung

Suppenhuhn mit Porree und ca. 2 Liter kaltem Wasser in einen Topf geben, salzen, aufkochen, abschäumen und langsam gar kochen (es dauert ca. eine Stunde). Das lauwarme Huhn aus der Suppe nehmen und das Fleisch von Haut und Knochen befreien. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Für den Eintopf in der schwach gewürzten Hühnerbrühe die klein gewürfelten Kartoffeln halb gar kochen. Dann den klein geschnittenen Spargel zufügen und gar kochen. Abschließend die Sahne, das klein geschnittene Hühnerfleisch und reichlich fein geschnittenen Schnittlauch hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und eventuell ein wenig Zucker abschmecken.