

Pot au Feu



Zutaten

Für die Suppe

- Fleisch vom Schweizer Suppenhuhn (vgl. Suppenhuhn-Grundrezept von Hansjörg Ladurner)
- Hühnersuppe
- gares Suppengemüse
- geräucherte Kastanien
- Zwiebelgrün
- Kräuter

Für die Knusperhaut

- Hühnerhaut (2/3)
- Kartoffelstärke (1/3)
- wenig Kurkuma (für die Farbe)
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver zum Bestreuen

Zubereitung

Suppe

Für die Suppeneinlage das Fleisch grob zerzupfen und das Gemüse in die gewünschte Form schneiden. Die über Nacht eingeweichten Kastanien in der Bouillon weich kochen, das Gemüse und das Fleisch in der Bouillon erwärmen. Die Suppe anrichten, mit Zwiebelgrün und Kräutern ausgarnieren.

Knusperhaut

Die gegarte Hühnerhaut mit Kartoffelstärke, Kurkuma, Salz und Pfeffer im Thermomix auf 90 °C pürieren. Ausstreichen und bei 60 °C für ca. 2 Stunden im Ofen trocknen. Den Pot au Feu mit dem Hühner-Chip garnieren.



Der feine Unterschied.