WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Kürbiscremesuppe mit Pulled Chicken

Zutaten (für 4 Personen):

2 Hähnchenschenkel
1 Lorbeerblatt
3 Wacholderbeeren
Thymian
2 Zwiebeln
1 kg Hokkaido Kürbis
1 EL Öl
200 ml Sahne
Salz und Pfeffer
250 g Gnocchi (Kühlung)
2 EL Butter
20 g Kürbiskerne
4 EL Kürbiskernöl



Nährwerte:

Pro Portion ca. 681 kcal, 37 g Fett, 52 g Kohlenhydrate, 31 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Kürbiscremesuppe mit Pulled Chicken

Zubereitung:

1. Zuerst Hähnchenschenkel, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Thymian und eine Zwiebel (ungeschält) in einen Topf geben. Alles mit Wasser auffüllen und circa 45 Minuten köcheln lassen. Dabei den Schaum abschöpfen.



2. Dann die Hähnchenschenkel aus der Brühe nehmen. Die Brühe durchsieben und auffangen, denn die brauchen wir später noch.



3. Als nächstes Hähnchenfleisch mit zwei Gabeln kleinzupfen.

Kürbiscremesuppe mit Pulled Chicken



4. Den Kürbis kleinschneiden und die Kerne entfernen. Die zweite Zwiebel schälen und ebenfalls kleinschneiden. Beides in dem Öl circa 3 bis 5 Minuten anrösten.



5. Dann die Sahne und 600 ml der selbstgemachten Hühnerbrühe angießen und circa 20 Minuten köcheln lassen.



Kürbiscremesuppe mit Pulled Chicken

6. Anschließend alles pürieren.



7. Jetzt die Kürbiscremesuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.



8. Die Gnocchi und das gezupfte Hähnchenfleisch in der Butter circa 5 bis 7 Minuten anbraten und unter die Suppe heben.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Kürbiscremesuppe mit Pulled Chicken

9. Kürbiscremesuppe mit Pulled Chicken und Gnocchi auf Tellern anrichten, mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen toppen und genießen.





Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D"s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**