

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. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten

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.



6. Anschließend alles pürieren.



7. Jetzt die Kürbiscremesuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kürbiscremesuppe mit Pulled Chicken



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



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





Kürbiscremesuppe mit Pulled Chicken



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-gefluegel.de**