

Eintopf mit Linsen und Huhn

Zubereitung 4 Portionen

440 g	Hendlbrust
1 Liter	Gemüsebrühe
250 g	Belugalinsen
2 Zehen	Knoblauch
1 TL	Ingwer, püriert
250 ml	Sahne
4	Eier
4 EL	Nüsse, gemahlen
0,5 TL	Kurkuma
4 TL	Öl

Das Fleisch wird klein geschnitten und gesalzen, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. In der Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebel, Knoblauch kurz darin rösten, das Fleisch von allen Seiten gut anbraten, Ingwerpüree zugeben und alles bräunen. Jetzt die Mandeln, Kurkuma beimengen, eine halbe Minute unter ständigem Rühren anbraten und dann mit einer Tasse der Brühe ablöschen.

Die Suppe aufsetzen: Die Mischung aus der Pfanne, die angebratenen Hühnerwürfel, die Linsen und den Rest der Hühnerbrühe in einen Topf geben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde kochen, bis die Linsen weich und geschmackvoll sind. Währenddessen die Eier hart kochen, abschrecken, schälen und vierteln. Die Suppe wird gebunden, indem etwa ein Drittel der Linsen mit den Eiern mit etwas Brühe in einer Schüssel mit dem Pürierstab feinpüriert und zusammen mit der Sahne wieder in die restliche Suppe eingerührt wird. Alles noch einmal alles 5 Minuten warm werden, aber nicht mehr kochen lassen.

Dazu passt Naanbrot (indisches Fladenbrot).