

Das Suppenhuhn im CrockPot

© horst-ries.de

Da ein Suppenhuhn gaaaanz langsam im schwach köchelnden Wasser (lächelnd) garen muss, wäre doch eigentlich die Bereitung im CrockPot das Ideale.

Also:

1 Suppenhuhn (1,3kg). Huhn ist aber nicht gleich Huhn – es sollte möglichst ein frisch geschlachtetes Huhn vom Markt sein – kein Frostbatzen vom Supermarkt.

Und wenn es denn gar nicht anders geht – langsam im Kühlschrank auftauen lassen, das Tauwasser weggießen und den Vogel gründlich waschen und untersuchen, ob sich nicht noch Reste der Gurgel und andere Reste innen verbergen. Am Geschmack muss man natürlich Abstriche machen.

Das Huhn mit der Brust nach unten in den Pot reingedrückt und Wasser bis knapp unter den Rand aufgefüllt (ca.1,5L – das Huhn sollte möglichst bedeckt sein – eventuell zerteilen).

Dann 1 Zwiebel, 1 Möhre und 1 EL Salz in den Pot. Gern gebe ich auch eine Messerspitze Curry hinzu – das passt sehr gut zur Hühnerbrühe und gibt ihr auch noch eine appetitlich-gelbliche Tönung.

Ja, früher wurde dazu Safran genommen – gut wenn man das im Hause hat.



Es war mittlerweile 22 Uhr. Ich entschied mich für 8 Stunden „Automatic“ – stellte den Countdown-Timer und ging zu Bett.

Was ich dann am Morgen im Pot vorfand, sah sehr gut aus und roch auch so:



Ich nahm nun das Huhn aus der abgekühlten Brühe – einer Brühe von ganz köstlichem Geschmack. Was sicherlich auch der Herkunft des Tierchens geschuldet war: „Geflügelfarm Bruno Siebert“ aus dem Elsaß.

Die heiße Brühe gab's zum Frühstück.

Das Fleisch schnitt ich in mundgerechte Stücke und bereitete daraus ein Frikassee.

