



Kolumbien *Huhn im Kräuter-  
aufguss mit Wintergemüse  
und Spiegelei*

Aus Zwiebeln, Lauch, Selleriestange, Knoblauch, Thymian, Lorbeer und Pfefferkörnern 3 l Gemüsebouillon kochen. Huhn 30 Minuten bei geringer Hitze darin pochieren.

1 Liter Bouillon auf 1/3 einkochen.

Kräuter kurz blanchieren. In Eiswasser abschrecken und mit der eingekochten Bouillon mischen. Pürieren und passieren. Mit wenig Butter verfeinern. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Kartoffeln, Karotte, Rüben, Blumenkohl und Broccoli in gewünschte Form schneiden. In der Bouillon garen.

Hühnerfleisch schneiden.

4 Spiegeleier braten.

Auf einem grossen Suppenteller anrichten.

**ZUTATEN**

1 Huhn

4 Eier

ca. 200 g Kräuter (Petersilie, Basilikum, Spinat, Kerbel, Estragon)

50 g Butter

**GEMÜSEBOUILLON**

2 Zwiebeln

1 Lauch

1 Selleriestange

etwas Knoblauch, Thymian, Lorbeer und ein paar Pfefferkörner

**GARNITUR**

2 Kartoffeln

1 Karotte

2 Rüben

Blumenkohl und Broccoli

Rezept: Geert Van Hecke, [www.dekarmeliet.be](http://www.dekarmeliet.be)