

# Waterzooi

von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.essen-und-trinken.de/drucken/rezepte/56216-rzpt-waterzooi>

1.0 kg Kartoffeln	
750 g Kartoffeln	
1.0 kg Lauch	
4.0 Stück Lorbeerblatt	
20 g Thymian	frisch!
10 g Rosmarin	frisch!
30 g Petersilie, frische	
50 g Geflügelbouillonwürfel	1 Liter auf 10 Personen
10 g Butter	
3.0 EL Öl	
3.0 Prise Salz	
5.0 g Pfeffer	
3 dl Weisswein	
750 g Poulet	
5 dl Rahm	
3.0 Stück Eigelb	
3.0 g Zucker	
3.0 g Cayennepfeffer	

1) Kartoffeln schälen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Möhren schälen, erst längs und anschließend quer halbieren. Lauch putzen, waschen und die weißen und hellgrünen Teile getrennt in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Lorbeerblätter, Thymian, Rosmarin und 3 Stiele Petersilie mit Küchengarn zu einem Sträußchen zusammenbinden. Fond und 500 ml Wasser in einem Topf erhitzen.

2) Butter und Öl in einem breiten Topf erhitzen. Kartoffeln und Möhren darin 4-5 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den weißen Teil vom Lauch zugeben und 1-2 Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen und dem heißen Fond auffüllen. Das Kräutersträußchen dazugeben und zugedeckt aufkochen lassen.

3) Hähnchenbrustfilet von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, zugeben und zugedeckt 10-12 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und in Scheiben schneiden. Blätter von der restlichen Petersilie abzupfen und in feine Streifen schneiden.

4) Sahne und Eigelb in einer Schale verquirlen. 300 ml vom heißen Sud unterrühren. Die Eiersahne unter Rühren zum Eintopf geben, das Hellgrüne vom Lauch dazugeben, 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen (darf nicht mehr kochen). Das Kräutersträußchen aus dem Eintopf entfernen. Das Fleisch und die Petersilie in den Topf geben

und mit Salz, 1 Prise Zucker und Cayennepfeffer abschmecken.