

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 Geflügelboillonwürfel	1 Liter auf 10 Personen
10 g Butter	
3.0 EL ÖI	
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.