

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. August 2025 ▪  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



**Müllers Familien-Eintopf**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Eintopf:**

150 g Grüne Bohnen  
 150 g festkochende Kartoffeln  
 150 g Karotten  
 1 Zwiebel  
 200 ml Weißwein  
 300 ml Gemüsefond  
 300 ml Rinderfond  
 Pflanzenöl, zum Anbraten  
 2-3 Zweige Liebstöckel  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in einem Topf in etwas Öl anschwitzen, bis sie glasig werden. Kartoffeln und Karotten schälen, ebenfalls würfeln, dem heißen Topf hinzugeben und auf mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten leicht anrösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Grüne Bohnen putzen, hinzugeben und alles mit Weißwein ablöschen. Den Eintopf zur Hälfte mit Gemüsefond und zur Hälfte mit Rinderfond auffüllen, bis das Gemüse ca. 2-3 cm bedeckt ist. Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und hinzugeben. Deckel auflegen und köcheln lassen, bis das Gemüse den gewünschten Gargrad erreicht hat.

**Für den Crêpe:**

1 Ei  
 125 ml Milch  
 60 g Mehl  
 Pflanzenöl, zum Anbraten  
 1 Prise Salz

Mehl, Eier, Milch und Salz zu einem Teig verrühren, bis er eine dünne und seidige Konsistenz hat. In einer heißen Pfanne Öl mit einem Küchenpapier auftragen. Den Crêpe-Teig dann mit einer Suppenkelle dünn in der Pfanne verteilen und nach 2-3 Minuten wenden bis der Teig eine goldbraune Farbe hat.

**Für die Farce:**

200 g Hähnchenbrustfilet  
 100 ml Schlagsahne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hähnchenbrustfilet für 5-10 Minuten im Tiefkühler anfrieren und anschließend in grobe Würfel schneiden. Hähnchenwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Multizerkleinerer mit etwas Sahne mixen. Nach und nach mehr Sahne hinzugeben, bis eine homogene Masse entsteht. Die Farce flach auf dem Crêpe ausstreichen und diesen anschließend fein aufrollen. Den Crêpe zunächst eng in Klarsichtfolie, dann in Aluminiumfolie einrollen und in einem Topf mit kochendem Wasser für ca. 5 Minuten köcheln, bis die Farce stockt. Dann die Folien entfernen und die fertige Crêpe-Rolle in 2 cm breite Stücke schneiden. Als Einlage in die Suppe geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.