**Der Weg des Assassinen – Buch 4 Qumran, Rezept wie im Buch:**

Eintopf mit Huhn und Fladen - für 4 Personen

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten:** |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| **300 gr.**  | Hühnchenbrust  |
| **2-3 EL** | Öl |
| **2**  | Zwiebel |
| **1-2** | Knoblauchzehen |
| **6****1 Paprika** | mittlere KartoffelnRot (oder andere Farbe, je nach Geschmack) |
| **0,5****250 gr.** | ZucchiniErbsen, Möhrchen (Dose, oder frisch) |
| **1000 ml****1 TL**  | frische Gemüsebrühe (oder instant)Honig (oder TL Zucker) |
| **Salz** | nach Belieben |
| **Pfeffer** | nach Belieben (wer mag eine Prise Chili) |
| Marinade | siehe unten |
| 5-6 | Datteln |

 |

**Arbeitszeit:** ca. 40 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 25 Min. **Schwierigkeitsgrad leicht-mittel**

**1**

Das Hähnchen in mundgerechte Stücke kleinschneiden. Marinade vorbereiten und einlegen, dann wird es noch weicher und schmackhafter (Marinade z.B. 2 EL Öl 1 TL Sambal Ölek, 2 EL Soja Soße, 2 Knoblauchzehen zerkleinern, 1-2 TL Fischsoße, 1 TL Zucker etwas Salz, Pfeffer, alles vermengen und abgedeckt im Kühlschrank einen Tag stehen lassen oder auch nur 2 Std., wie man Zeit hat). Mit der Marinade anbraten und diese nachher auch in den Topf geben.

**2**

Die Kartoffeln in einen Topf mit Wasser geben, so daß die Kartoffeln bedeckt sind. Dann etwas Salz dazu geben, zum Kochen bringen und danach ca. 20 min auf Stufe 4 köcheln lassen. Mit einem spitzen Messer immer mal wieder kurz in die Kartoffel stechen um zu sehen wann sie weich ist. Dann Wasser abschütten und die Haut von den Kartoffeln entfernen und in kleine mundgerechte Stücke schneiden.

**3**

Parallel dazu kann man die Gemüsebrühe ansetzen. Einen Liter Wasser in einen Topf geben, dann kleine geschnittene Möhren, 2 Zwiebel grob kleingeschnitten, 2 Knoblauchzehen grob zerkleinert, Sellerie grob zerkleinert, etwas Schnittlauch, etwas Petersilie, Salz, Pfeffer und dann kurz aufkochen lassen und danach ca. 15 min. auskochen lassen. Die einfache Variante ist Instantbrühe für einen Liter Wasser. Wenn die Zeit um ist, die Brühe durch einen Sieb in einen anderen Topf gießen.

**4**

Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Zucchini grob kleinschneiden (wer mag kann noch etwas Ingwer dazugeben (3-4 Fingernagel große Stücke). Alles dann in die Brühe geben. Jetzt Würzen und den Löffel Honig dazugeben. Kurz aufkochen lassen und dann auf Stufe 3 ca. 10 min köcheln lassen. Währenddessen.....

**5**

.... das Fleisch anbraten und nach den 10 min. mitsamt der Marinade in den Topf zur Brühe geben Danach die Kartoffeln und die Erbsen mit Möhrchen dazugeben. Den ganzen Eintopf ca. 20 min bei Stufe 3 köcheln lassen, immer wieder einmal umrühren, probieren und ggfs. noch nachwürzen.

**6**

Die Datteln in 3 kleinere Stücke schneiden. Dann den Eintopf in Suppenteller oder Schüsseln geben und mit den Datteln garnieren. Fertig! Jetzt genießen

**7**

Wer möchte kann sich noch Fladen dazu machen. Aber Achtung, die dauern etwas, muß richtig terminiert werden, damit alles gleichzeitig fertig ist (siehe Rezept Fladen). Es geht auch Bauernbrot mit Kräuterquark oder Creme Fraiche, garniert mit Schnittlauch.

Guten Appetit!

