

# HÜHNEROBERSCHENKEL MIT BOUQUET GARNI

---

## Zutaten (2 Personen)

- 4 confierte Hühneroberschenkel
- 4 Kartoffeln
- 4 Speiserüben
- 2 Karotten
- 1 Lauchstange
- 1 Zwiebel
- 1/2 Wirsing Kohl
- 2 Gewürznelken
- 1,5 l Geflügelbrühe
- 1 Bouquet garni
- 1 TL Himalaya Salz Flakes

Das gesamte Gemüse putzen und schälen. Alle Gemüsesorten in je vier Stücke schneiden. Das Bouquet garni binden. Das Gemüse zusammen mit Bouquet garni, Gewürznelke und Himalaya Salz Flakes in Geflügelbrühe kochen.

Die confierten Hühneroberschenkel in je zwei Hälften schneiden. Die Hühneroberschenkel und einen Löffel Entenfett (aus dem Beutel) zu dem kochenden Gemüse geben, wenn dieses fast gar, aber noch bissfest ist. Leicht köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

Die confierten Hühneroberschenkel und das Gemüse auf Teller verteilen. Mit etwas Kochbrühe übergießen.

*La Cucina*

