

EINTOPF VOM HÄHNCHEN AN GERÄUCHERTEM GRÜNKERN - FREEKEH



Zutaten:

1 kleines	Hähnchen, ca. 1000 g
1750 ml	Wasser
2 TL	Salz
1 TL	7-Pfeffer-Gewürz, Ssaba baharat, ersatzweise Piment + 1 Pr. Pfeffer +
Zimt	
3 Lorbeerblätter	
250 g	geräucherter Grünkern auch zu finden unter dem Namen Freekeh
<u>2</u>	Zwiebeln
Margarine zum Braten	

Zubereitung:

Das Hähnchen gründlich waschen, in einem Topf mit dem Wasser aufkochen, abschäumen, Salz, 7-Pfeffer-Gewürz und Lorbeerblätter zufügen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Hähnchen aus dem Topf nehmen, etwas abkühlen lassen und dann das [Fleisch](#) von den Knochen lösen.

Den Grünkern gründlich verlesen (es schummelt sich gerne mal ein Steinchen darunter) und in einem sehr feinen Sieb waschen, gut abtropfen lassen. Wenn man das Hähnchen aus der Brühe genommen hat, den Grünkern hinein geben und ca. 30 Minuten garen. Anschließend das Hähnchenfleisch zugeben und noch 10 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Zwiebeln schälen und würfeln. In der Margarine goldgelb braten. Anschließend Zwiebeln zusammen mit der Margarine in den Eintopf geben und gründlich unterrühren. Mit Salz und 7-Pfeffer-Gewürz kräftig abschmecken.

Dazu schmecken Frühlingszwiebeln, frische Radieschen und Fladenbrot.

(Quelle: www.kochbar.de)