

Gemüse-Schmortopf mit Topinambur und Hühnerkeulen

Zutaten:

4 Stk. Hühnerkeulen

500g Topinambur

800g Gemüse nach Saison (Karotten, Karfiol, Kohlsprossen, Pilze, Charlotten, Knoblauch, ...)

Frische Kräuter wie Petersilie, Rosmarin, Thymian, Salbei, ...

Salz

Olivenöl

Nach Belieben Pfeffer, Chili, ...

Zubereitung:

Das Gemüse in walnussgroße Stücke schneiden, mit den Kräutern, den Gewürzen, Olivenöl und dem Topinambur in einem Bräter vermengen.

Die Hühnerkeulen salzen und auf das Gemüse legen, den Topf im Backrohr bei 200° ca. 75 Minuten schmoren lassen, danach servieren.

Vor dem Anrichten mit frischer Petersilie bestreuen.

Aus Topinambur lässt sich auch eine wunderbare Cremesuppe (Rezept wie Erdäpfelsuppe) kochen, aber auch knusprige Chips für ein Salat-Topping herstellen.