

Pot au Feu - Topf auf dem Feuer



für 4 Portionen



ca. 2 Std. 30 Min.

200g	<i>Suppenfleisch vom Rind</i>
1 St.	<i>Hähnchenbrustfilet</i>
200g	<i>grüne Bohnen</i>
1 kl.	<i>Zwiebel</i>
2 mittelgr.	<i>Karotten</i>
100g	<i>Sellerie</i>
1 kl. Dose	<i>Kichererbsen</i>
1 - 2 Eßl.	<i>Butter</i>
1.000ml	<i>Gemüsebrühe</i>
50ml	<i>Sojasauce</i>
	<i>Salz & Pfeffer</i>
	<i>Estragon & Petersilie</i>



1 Zwiebel, Karotten & Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Die **grünen Bohnen** vom Stiel befreien und in 2cm Stücke schneiden.

2 In einem Topf das **Gemüse** mit etwas **Butter** anschwitzen, das **Rindfleisch** dazu geben, mit der **Gemüsebrühe** aufgießen.

3 Alles zusammen ca. 90 Minuten köcheln lassen bis das Fleisch gar ist.

4 Nun die **Kichererbsen** abtropfen lassen, mit der **Hähnchenbrust** in den Topf geben und für weitere 10 Minuten köcheln.

5 Zum Schluss die **Sojasauce** hinzugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

6 Den Eintopf mit einem Stück Brot servieren!

Guten Appetit!