

## Gemüsepfanne à la Hühnerfeld

Allerley Zutaten für einen Fraß für etwa sechs der Rittersleut

2-3 der Stangen vom Lauch

4-8 der Karotten

2-3 der Gemüsezwiebeln

1 Bund von der Frühlingszwiebel

1 Knolle von der Sellerie (wichtig für die Mannsleut\*)

1 Körbchen der Wiesenpilz\* (Champignons)

2 Zehen vom Knoblauche

1-2 Pfund vom Fleisch der Pute (Brust)

2-3 Stücke vom Feta

ein ausreichend Anzahl Unzen vom konservierten Geschmack vom Gemüs\* (Instant-Brühe - muss nicht unbedingt sein)

Das Gemüs\* schneidet klein (in Würfel, Scheiben bzw. Ringe), den Knoblauch schälet aber zerkleinert ihn nicht. Den Feta schneidet in großzügige Würfel und das Fleisch in Streifen.

Sodann bratet die Pilze in einem Topfe oder einer Pfanne, bis sie die rechte Farbe haben, an, füllt sie in ein Gefäß und stellt sie beiseite.

Darauf schürt das Feuer und hängt einen Kessel, den ihr mit Wasser gefüllt habt, darüber und gebt - wenn ihr mögt - konservierten Geschmack hinzu. Sobald das Wasser kocht, gebt ihr den Lauch, die Karotten, den Sellerie, die Zwiebeln, die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch hinzu und lasst alles kochen, bis es die gewünschte Bissfestigkeit hat...

Während die Suppe kocht, bratet das Fleisch von der Pute an, füllt es in einen weiteren Topf und übergießt es mit ausreichend Sud der Gemüsesuppe. Gart es durch, gießt den Suppensud in ein Gefäß und ihr habt bereits eine treffliche Vorspeise, die gerade an kalten Tagen das Gesäß wärmt...

Ist das Gemüs\* gar, so gießt das Wasser ab (auffangen), gebt die Pilze, den Feta und das Fleisch dazu und verrührt alles miteinander... lasst es noch ein wenig über dem Feuer ziehen (achtgeben, dass es nicht anbrennt, umrühren) und serviert es euren Gefährten... lasst es euch munden!

**Wichtig:** Achtet beim Putenfleisch darauf, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird und gart es vollständig durch.