



GÄBIG GUET GMÜETLECH

Menu
Fleisch

600g Pouletbrüstli
Bratbutter zum
Anraten
0.5 EL Paprika
0.5 TL Salz
wenig Pfeffer

Poulet Stroganoff für 4 Personen

1 Zwiebel
1 rote Peperoni
200g Champignons

Und so wirds gemacht:

Poulet in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Poulet portionenweise je ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen, würzen, zugedeckt beiseite stellen. Wenig Bratbutter in dieselbe Pfanne geben.

1 EL Paprika
1.5 dl Hühnerbouillon
2 EL Cognac

Zwiebel schälen, fein hacken, Peperoni in Streifen, Champignons in Scheiben schneiden. Zwiebel andämpfen, Peperoni kurz mitdämpfen, Champignons begeben, weiterdämpfen, bis die entstandene Flüssigkeit eingekocht ist.

3 Essiggurken
200g saurer
Halbrahm

Beiseite gestelltes Poulet und Paprika begeben, Bouillon und Cognac dazugiessen, aufkochen, ca. 4 Min. köcheln.

1 EL Senf

Salz, Pfeffer
nach Bedarf

Essiggurken in feine Streifen schneiden, mit Halbrahm und Senf begeben, nur noch heiss werden lassen, würzen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln. Fleisch begeben, Hot Chili Sauce unterrühren, nur noch warm werden lassen.

Dazu passt Butternüdeli, Knöpfli, Reis, Rösti..