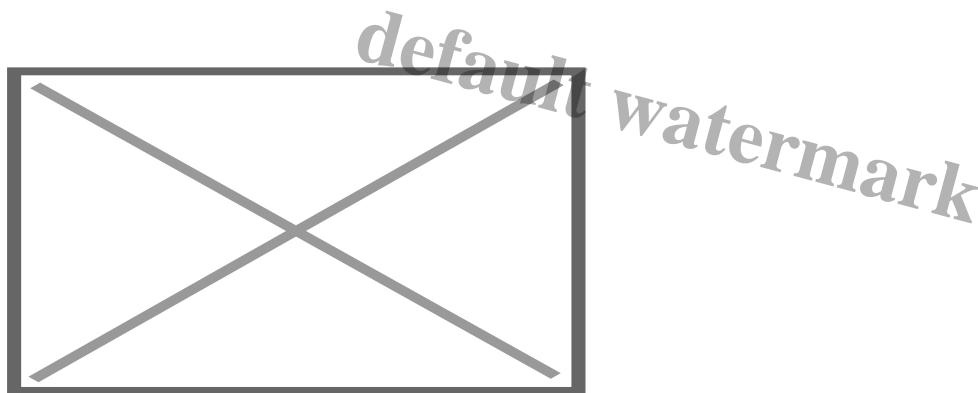


Rustikales Hähnchengericht

Description



Für 4 Portionen

1 kochenfertiges fleischiges Hähnchen (etwa 1.2 kg)

Salz, Pfeffer

2 kleine rote Paprikaschoten

200 g Perlzwiebeln

100 g durchwachsener Speck. in Streifen

2 EL Öl

220 g kleine Champignons

600 ml Hähnerbrühe

2 TL Speisestärke

200 g saure Sohne

2 EL Schnittlauchröllchen

1. Ofen auf 220°C vorheizen. Hähnchen waschen, trockentupfen und in 6-8 Portionen teilen. Salzen, pfeffern und in einen großen Bräter legen.

2. Paprikaschoten putzen, waschen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln in einer Schüssel mit kochendem Wasser abgießen und 5 Minuten ziehen lassen. Das Wasser abgießen, die Zwiebeln pellen. Paprikastreifen und Zwiebeln in den Bräter geben.

3. Die Speckstreifen ebenfalls in den Brötter geben. Über alle Zutaten tröpfeln und das Gericht 20 Minuten im Backofen (Gas 4 Umluft 200°C) garen.

4. Pilze putzen und in den Brötter geben. Alles nochmals 20 Minuten garen. Brötter aus dem Ofen nehmen und auf den Herd stellen. Brühe angießen und alles 10 Minuten kochen lassen.

5. Stärke mit Wasser anrühren. Zum Gericht gießen und dieses unter Rühren andicken. Saure Sahne untermischen und alles kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch darüber streuen und servieren.

Zubereiten: 25 Minuten, Garen: 1 Std.

Category

1. Gefügel

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark