

Dieter Brasch / Recheis

Professional

Hörnchengröstl mit Huhn

Hauptspeise

Frühling

Geflügelgerichte

Nudelgerichte



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Recheis Vollkorn Hörnchen nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Zuckerschoten quer dritteln. Karotten schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zuckerschoten, Karotten und Karfiol nacheinander in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Jungzwiebel putzen und in Scheiben schneiden. Champignons putzen, halbieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Hühnerfleisch quer in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Rohr auf 50 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer beschichteten Pfanne die Hälfte vom Öl erhitzen, Karotten, Schoten und Karfiol darin rundum anbraten, salzen und pfeffern. Gemüse umfüllen und im Rohr warm stellen. Hühnerfleisch im restlichen Öl anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Champignons zugeben und mitbraten. Parallel dazu Hörnchen in einer separaten Pfanne in aufgeschäumter Butter schwenken. Käse, Majoran, Hühnerfleischmischung und das Gemüse aus dem Rohr untermischen. Gröstl mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

ZUTATEN

400 g Recheis Vollkorn

Hörnchen gerippt

150 g Zuckerschoten

250 g Karotten

150 g Karfiolröschen

3 Jungzwiebel

150 g Champignons

2 Hühnerbrustfilets

(ohne Haut und Knochen)

8 EL Öl

3 kleine Knoblauchzehen
(fein gehackt)

100 g Butter

100 g Bergkäse (gerieben)

3 EL Majoran (gehackt)

Salz

Pfeffer