

Hendl-Gulasch Jäger Art

Hauptspeise

Champignon

Fleischgerichte

Frühling

Geflügelgerichte

Hausmannskost

Herbst

Österreichisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Hühnerbrust waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf Öl heiß werden lassen. Speck kurz anbraten, Hühnerfleisch dazugeben und kurz anbraten, danach Champignons und Lauch dazugeben und ebenfalls anbraten.

Mit Wasser und Schlagobers aufgießen und Maggi Fix für Gulasch einrühren und zum Kochen bringen. Zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 45 Minuten leicht kochen.

Gelegentlich umrühren.

Servieren Sie dazu Semmelknödel oder Spätzle mit grünem Salat.



ZUTATEN

125 ml Schlagobers

500 g Hühnerbrust (ohne Haut)

50 g Speck (durchwachsen u.

geräuchert)

375 ml Wasser

200 g frische Champignons

1 Stange Lauch (150 g)

1 Maggi fix für Gulasch

1 EL ÖL