

Hähnchen Stroganoff

4 EL Tomatenmark	1 EL Sojasauce	100 ml Schmelzkäse
1 Zwiebel	1 kg Hähnchenbrustfilet	2 Paprikaschote
1 EL Olivenöl, kaltgepresst	4 dl Milch	150 g Champignons
Knoblauchpulver	Salz, Pfeffer	Paprikapulver, edelsüß

Die Zwiebel fein schneiden.

Die Hähnchenbrustfilets in feine Streifen schneiden.

Die Paprikaschoten in feine Ringe schneiden.

Die Pilze in dünne Scheiben schneiden.

Das Olivenöl in einer tiefen Pfanne erwärmen. Sobald das Öl heiß ist, Hähnchenbruststreifen hinzufügen und goldbraun anbraten.

Die gebratenen Hähnchenstreifen beiseite legen. In die gleiche Pfanne kommen nun die Zwiebelringe, die Paprikastücke und die Champignonscheiben. Diese Gemüse-Kombination wird sanft angebraten, bis sie weich und aromatisch ist.

Die Hähnchenstreifen zurück in die Pfanne zu geben. Das Fleisch und das Gemüse mit Tomatenmark überziehen. Milch hinzugießen, den cremigen Schmelzkäse hinzufügen und die Mischung unter gelegentlichem Rühren einige Minuten köcheln bis eine sämige Sauce entstanden ist.

Zum Abschluss das Gericht mit Sojasauce, Salz, Pfeffer, einem Hauch von Knoblauchpulver und einem Spritzer edelsüßem Paprikapulver würzen.

Hähnchen Stroganoff ist ein Gaumenschmaus, der vorzugsweise mit dampfendem Reis serviert wird; es harmoniert ebenso gut mit Pasta oder Kartoffeln und Lieblingsgemüse.

NN am 04. April 2024