

Geflügel Rezepte

Geflügelgulasch

Gattung: Geflügel, Gemüse, Gulasch, Hähnchen

1	Poularde	4	Tomaten
2	Zwiebeln	50 g	geschälte Mandeln
2	Essl. Öl	1/4 Liter	Brühe
	Salz	3	Essl. Weißwein
	Pfeffer	2	Teel. Mehl
	Paprika	4	Essl. Sahne
1/2	Essl. Senf		Salz
2	Knoblauchzehen		Pfeffer
4	Möhren		Paprika
2	Paprika		Curry

Poularde häuten, das Fleisch von den Knochen lösen, in Stücke schneiden, würzen. Öl erhitzen, Fleisch darin gut anbraten, gehackte Zwiebel und Knoblauch zugeben. Möhren in Scheiben, Paprika und Tomaten in Streifen schneiden, zugeben, mitdünsten. Mit Brühe löschen, zugedeckt schmoren lassen.

Mandeln in kochendes Wasser geben, Schale entfernen, zum Fleisch geben Fleisch und Gemüse gar dünsten. Mehl mit Weißwein anrühren, zugeben, Sahne unterrühren und Soße gut würzen.

Dazu: Ungeschälten Reis und Salat.