

Hähnchen-Gulasch mit Pfifferlingen und Bohnen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

400 g Hähnchenbrustfilet
400 g Pfifferlinge
300 g TK-Bohnen
1 Zwiebel
100 ml trockener Weißwein
200 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
1 Esslöffel Dijonsenf
1 Esslöffel Tomatenmark
1 Teelöffel Paprikapulver
1/3 Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten

Schön diese Momente in der Springlane-Testküche, wenn sich fünf Kolleginnen und Kollegen um deinen Kochtopf versammeln und über dein Essen fachsimpeln. In diesem Fall habe ich gut abgeschnitten: Alle mochten das schnelle Hähnchen-Gulasch, dezent schmeckt man Senf und Weißwein heraus, die Konsistenz ist schön cremig, die Pfifferlinge aromatisch, die Bohnen noch knackig - Test bestanden!

Zur Diskussion führte allerdings die Frage nach der Beilage: Kartoffeln, Reis, Nudeln oder einfach nur Brot? Bei uns hat die "Bandnudel" einstimmig gewonnen - allerdings waren wir uns auch einig, dass irgendwie ALLES dazu passt.

- 1 -

Öl in einem Topf erhitzen. Hähnchenbrustfilet in Würfel schneiden und von allen Seiten anbraten.

- 2 -

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und mit in den Topf geben.

- 3 -

Hitze reduzieren. Pfifferlinge putzen und dazugeben. 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze braten, dabei gut umrühren.

- 4 -

Mit Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe, Senf, Tomatenmark und Paprikapulver unterrühren. Die Bohnen mit in den Topf geben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.

- 5 -

Petersilie waschen und fein hacken. Zusammen mit der Sahne in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.