

Poulet Stroganoff

Zartes Pouletgeschnetzeltes an sämiger Rahmsauce – das könnte Ihr nächstes Leibgericht werden.



Menge

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Peperoni rot
- Bratbutter
- 600g geschnetzeltes Pouletfleisch
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- 1,8dl Saucen-Halbrahm
- 2 EL Ketchup
- 1½ EL Paprika
- ¼ TL Salz
- Pfeffer
- ½ TL Sambal Oelek



STEP 1 Peperoni in kleine Stücke schneiden.

STEP 2 Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise ca. 3 Minuten braten, herausnehmen, würzen und Bratfett abtupfen.

STEP 3 Bouillon kurz einkochen. Peperonistücke, Rahm und Ketchup dazugeben und aufkochen. Hitze reduzieren und Sauce zugedeckt ca. 4 Minuten köcheln lassen. Abschliessend mit Salz, Pfeffer und Sambal Oelek würzen.



Serviervorschlag

Dazu passen Nudeln oder Reis und Gemüse oder Salat.



Rezept von
ROLF MOCK