Kräutergeschnetzeltes vom Huhn

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig

Zutaten

500 G	Hühnerbrust
1 GROSSE	Zwiebel
ETWAS	Öl
	Paprikapulver, Salz, Pfeffer
2 EL	Mehl
0,5 L	Hühnersuppe
	Garten & Wildkräuter nach Saison

Zubereitung

1. Hühnerbrust in grobe Würfeln schneiden, Zwiebel schälen, klein würfelig schneiden, Kräuter klein hacken.
2. Öl im Topf erhitzen, Zwiebel und Fleisch gut anbraten, mit den Gewürzen würzen, mit Mehl stauben kurz mit rösten, mit der Suppe ablöschen.
3. Die fein gehackten Kräuter untermischen, 5 Minuten leicht köcheln und danach ca. 90 Minuten im Kochsack fertiggaren.
4. Vor dem Servieren noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SEMINAR BÄUERINNEN