



## Peruanisches Hühnerfrikassee

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

- 4 Hähnchenfilets
- 2 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 4 Stangen Staudensellerie
- 6 Knoblauchzehen
- Salz & Pfeffer
- 6 gelbe Paprikas
- 1 Zwiebel
- 1 Chili
- 2 EL Olivenöl
- 10 Walnüsse
- 2 Scheiben Toast
- 200 g Reis
- 20 Oliven
- 100 ml Milch



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

### Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

## Peruanisches Hühnerfrikassee

### Zubereitung:

1. Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.



2. Für circa 30 Minuten zuerst die Hähnchenfilets, Möhren, Lauch, Sellerie und 2 Knoblauchzehen mit 1 TL Salz in 2,5 Liter Wasser köcheln lassen.



3. Dann die Paprika grob schneiden und weichkochen. Zusammen mit den restlichen 4 Knoblauchzehen und 50 ml der Hühnerbrühe pürieren.



## Peruanisches Hühnerfrikassee

4. Die Zwiebel und Chili klein hacken und in dem Öl für circa 5 Minuten anschwitzen.



5. Anschließend mit dem Paprikapüree für circa 10 bis 12 Minuten köcheln lassen.



6. Nebenbei die Walnüsse und den Toast ebenfalls mit 50 ml der Hühnerbrühe pürieren.



7. Als Saucenbinder die Masse unter das Paprikapüree heben.

## Peruanisches Hühnerfrikassee

Den Reis nach Packungsangabe zubereiten.



8. Die Hähnchenfilets aus der Brühe nehmen und auf einem Teller mit zwei Gabeln das Fleisch klein und auseinanderzupfen.



9. Dann das Hähnchenfleisch zusammen mit den halbierten Oliven und der Milch unter das Paprikapüree rühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.



10. Peruanische Hühnerfrikassee mit dem fertigen Reis anrichten und den

## Peruanisches Hühnerfrikassee

Geschmacksurlaub genießen!



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)