WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Biergulasch mit Bandnudeln

Zutaten (für 4 Personen):

600 g ausgelöstes Hähnchenkeulenfleisch ohne Haut
2 EL edelsüßes Paprikapulver
2 EL Butterschmalz
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Pastinaken
2 Möhren
2 Stangen Staudensellerie
2 EL Tomatenmark
200 ml Dunkles Bier
600 ml Geflügelbrühe
Salz und Pfeffer
2 TL Kümmel
1 TL Thymian
250 g Bandnudeln
0.25 Bund glatte Petersilie

Nährwerte:

Pro Portion ca. 644 kcal, 22 g Fett, 57 g Kohlenhydrate, 46 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

Hähnchen-Biergulasch mit Bandnudeln

Zubereitung:

1. Zuerst das Hähnchenkeulenfleisch klein schneiden, mit dem Paprikapulver mischen…

2. …und in dem Butterschmalz etwa 5 Minuten anrösten.

3. Dann Zwiebeln, Knoblauch, Pastinaken, Sellerie und Möhren kleinschneiden, mit dem Tomatenmark zum Hähnchenfleisch geben und weitere 5 Minuten mitbraten.

Hähnchen-Biergulasch mit Bandnudeln

4. Alles mit dem Bier ablöschen, die Brühe angießen…

5. …mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Thymian würzen, kurz aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 45 Minuten köcheln lassen.
   In der Zwischenzeit die Bandnudeln nach Packungsangabe zubereiten.

6. Zum Schluss das Hähnchen-Biergulasch mit den Nudeln anrichten, mit gehackter Petersilie bestreuen und genießen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Biergulasch mit Bandnudeln

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-geflügel.de**