WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenbrustfilets (je 200 g)
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
2 EL Tomatenmark
1 EL Paprika edelsüß
1 TL Paprika rosenscharf
1 TL Kümmel
2 Paprika
500 g Kartoffeln
0.5 TL Majoran
1 l Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
4 EL Crème fraîche
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 548 kcal, 21 g Fett, 35 g Kohlenhydrate, 52 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenbrustfilets würfeln und in dem Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



2. Dann die Zwiebel schälen, fein würfeln und für weitere 3 Minuten mit dem Hähnchenfleisch braten.



3. Jetzt Tomatenmark, Paprikagewürz edelsüß und rosenscharf sowie den gemahlenen Kümmel für weitere 3 Minuten mitrösten.

Hähnchen-Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln



4. Als nächstes die Paprika putzen und die Kartoffeln schälen. Beides kleinschneiden und mit dem Majoran dazugeben.



5. Die Gemüsebrühe angießen und alles zusammen circa 25 bis 30 Minuten köcheln lassen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln

6. Zum Schluss die Hähnchen-Gulaschsuppe nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Crème fraîche und gehackter Petersilie genießen. Yummy!





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**