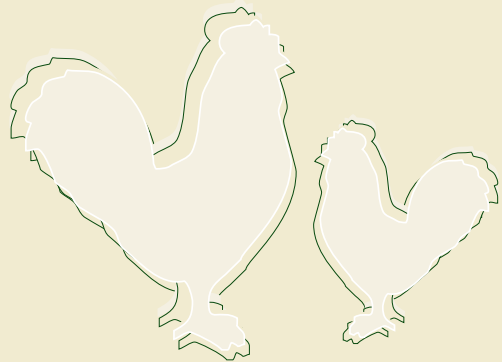


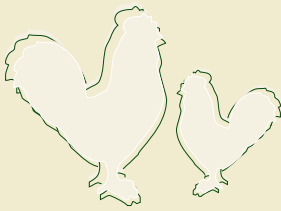


HÄHNCHEN-BIERGULASCH

mit Bandnudeln



Landgeflügel



HÄHNCHEN-BIERGULASCH

mit Bandnudeln

Zutaten für 4 Personen:

600 g	Hähnchenoberschenkelfleisch
2	große Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2	Petersilienwurzeln
2	Möhren
2	Stangen Staudensellerie
2 EL	Butterschmalz
2 EL	Tomatenmark
2 EL	edelsüßes Paprikapulver
200 ml	Dunkles Bier
600 ml	Geflügelbrühe
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 TL	Kümmelsamen (zerstoßen)
1 TL	getrockneten Thymian
250 g	Bandnudeln
50 g	Butter
1/4	Bund glatte Petersilie



Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Petersilienwurzeln und Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Staudensellerie waschen und in Scheiben schneiden.

Hähnchenkeulenfleisch klein schneiden und in Butterschmalz etwa 5 Minuten anrösten. Tomatenmark, Zwiebeln, Knoblauch und Gemüse zum Hähnchenfleisch geben und weitere 5 Minuten mitbraten. Paprikapulver über das Fleisch geben, mit Bier ablöschen, Brühe angießen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Thymian würzen, kurz aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 1 Stunde köcheln lassen.

Bandnudeln nach Packungsangabe zubereiten, abschütten und mit der Butter vermischen.

Hähnchen-Biergulasch mit den Nudeln anrichten, mit gehackter Petersilie bestreuen und genießen.

Weitere leckere Rezepte unter
www.deutsches-gefluegel.de

www.landgefluegel.de