

Sahnig-würziges Hähnchenragout

mit Champignons und Kartoffelstampf



20-30min



3-4 Personen

Ein cremig-sahniges Ragout aus zartem Hähnchenfleisch und leckeren Champignons in einer würzig-sämigen Sauce ist das perfekte Wohlfühlessen nach einem langen Tag, für das du nicht lange in der Küche stehen musst. Ein schlichter Kartoffelstampf ist der ideale Begleiter, damit nichts von der köstlichen Sauce übrig bleibt.

Was du von uns bekommst

- 9
- 7

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Kochtopf
- Kartoffelstampfer
- Messbecher
- Kochtopf
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 725kcal, Fett 40.7g, Kohlenhydrate 43.9g, Eiweiß 41.3g



1. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die **Kartoffeln** hineingeben und in 10-20Min. weich kochen.



2. Gemüse vorbereiten

Inzwischen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Pilzbürste säubern und vierteln. Die **Petersilie** fein hacken.



3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ca. 2cm große Würfel schneiden.



4. Ragout ansetzen

Die **Zwiebeln** und die **Pilze** in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3-5Min. anbraten. 350ml Wasser, den **Brühwürfel**, die **Gewürzmischung** und das **Fleisch** dazugeben, alles kurz aufkochen und ca. 5-7Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwa auf die Hälfte reduziert ist.



5. Ragout fertigstellen

Die **Crème fraîche** in das **Hähnchenragout** einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erneut etwas einkochen lassen, bis die **Sauce** schön cremig ist.



6. Kartoffeln stampfen

Sobald die **Kartoffeln** gar sind, das Wasser abgießen und die **Kartoffeln** zu einem **Püree** stampfen. Mit Salz, Pfeffer und 2-3EL Olivenöl abschmecken. Das **Ragout** mit dem **Kartoffelstampf** anrichten und mit **Petersilie** garniert servieren.