



Sahnig-würziges Hähnchen-Pilz-Ragout

mit Kartoffelstampf und Petersilie



20-30min



2 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

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Packung braune Champignons
- 10g frische Petersilie
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Päckchen Hähnchen-Gewürzmischung¹⁰
- 1 Becher Crème fraîche⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 788kcal, Fett 46.4g, Kohlenhydrate 45.8g, Eiweiß 42.1g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In das kochende Wasser geben und 10-15Min. kochen lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind.



4. Ragout ansetzen

Die **Zwiebeln** und die **Pilze** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten. 200ml Wasser, die **1/2 des Brühwürzes**, die **Gewürzmischung** und das **Fleisch** dazugeben, alles einmal aufkochen und dann 5-7Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwa auf die Hälfte reduziert ist.



2. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und vierteln. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



5. Ragout fertigstellen

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



3. Fleisch schneiden

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



6. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und zu einem **Püree** stampfen. Mit Salz, Pfeffer und 1-2EL Olivenöl abschmecken. Das **Hähnchen-Pilz-Ragout** mit dem **Kartoffelstampf** anrichten mit der **Petersilie** garnieren und servieren.