



Gulasch ungarische Art mit Bio-Hähnchen

und Quinoa Tricolore



30-40min



2 Portionen

Omas machen das beste Gulasch, so viel ist klar. Aber irgendwann wird es Zeit, das Ruder zu übernehmen. Schließlich braucht es Übung, damit dein Gulasch irgendwann mal die Kinder deiner Kinder glücklich machen kann. Oder dich selbst in deinem Schaukelstuhl. Dein kulinarisches Training kommt heute in einer Box mit zarten Bio-Hähnchenwürfeln, knackiger Paprika, Karotten und nussiger Quinoa. Na dann, Schürze um und los!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 1 Karotte
- 1 Stangensellerie ¹
- 150g Bio-Quinoa Tricolore
- 1 Pck. Bio-Hähnchenbrustwürfel
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 grüne Paprika
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1 Pck. Gulaschgewürz

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Weizenmehl ²
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Sieb

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

Kochtipp

Während des Kochvorgangs ggf. mehr Wasser angießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Allergene

Sellerie (1), Gluten (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 670kcal, Fett 14.8g,
Kohlenhydrate 80.2g, Eiweiß 47.3g



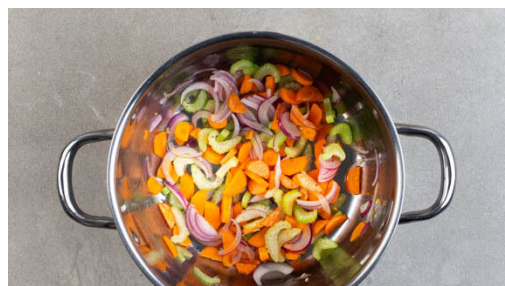
1. Gemüse schneiden

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Den **Sellerie** ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. In einem kleinen Topf 350ml leicht gesalzenes Wasser für die **Quinoa** zum Kochen bringen.



4. Fleisch mitbraten

2TL Mehl mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermischen. Das **Fleisch** trocken tupfen und in dem Mehl wenden. Wenn das **Gemüse** 7-8Min. gebraten hat und weich ist, das **Fleisch** dazugeben und 4-5Min. mitbraten, dabei gelegentlich umrühren.



2. Gulasch ansetzen

Ca. **¾ der Zwiebeln**, die **Karotten** und den **Sellerie** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 7-8Min. weich braten.



5. Gulasch kochen

Die **Tomaten** in grobe Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Das **Tomatenmark**, das **Brühwürz**, das **Gulaschgewürz**, das **Gemüse** und ½TL Salz in den Topf geben. 300-400ml kochendes Wasser angießen. Das **Gulasch** bei mittlerer Hitze 15-20Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



3. Quinoa kochen

Die **Quinoa** in einem feinmaschigen Sieb mit warmem Wasser abspülen, in das kochende Wasser geben und 15-20Min. abgedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze sanft köcheln lassen. Vom Herd nehmen und bis zum Servieren warm halten.



6. Zwiebeln einlegen

75ml heißes Wasser, 3EL hellen Essig, 2TL Honig und 1 kräftige Prise Salz gut verrühren, mit den **restlichen Zwiebeln** vermengen und kurz ziehen lassen. Das **Hähnchengulasch** mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Mit etwas **Quinoa** und den **eingelegten Zwiebeln** garnieren und servieren. **Übrige Quinoa** und **eingelegte Zwiebeln** dazu reichen.