

POULET STROGANOFF

ZUTATEN

- 500g Poulet oder Bruderhahn
Brust in Streifen
geschnitten
- 1 Zwiebel, Fein gehackt
- 200g Champignons in
Scheiben
- 2 EL Butter oder Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 2 dl Rahm
- 1 dl Bouillon
- 1 TL Paprikapulver edelsüss
Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen.

Pouletstreifen 2–3 Minuten scharf anbraten. Herausnehmen.

Zwiebel und Champignons in derselben Pfanne 4–5 Minuten anbraten.

Tomatenmark und Paprikapulver kurz mitrösten.

Bouillon und Rahm dazugießen und 3–5 Minuten leicht köcheln lassen.

Poulet wieder in die Pfanne geben und nochmals 2–3 Minuten erwärmen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt: Reis, Spätzli, oder Nudeln.