

Poulet Rüebli Kartoffel Gulasch



Zubereitung (4 Personen)

500 g Pouletbrust, in Streifen
500 g Kartoffeln in Scheiben
500 g Rüebli in Scheiben
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen, gepresst
3 dl Gemüsebouillon
3 TL Paprikapulver
3 EL Tomatenpüree
4 EL Butter
1 TL Zucker

- Poulet in Streifen schneiden
- Kartoffeln schälen und in Streifen schneiden
- Rüebli schälen und in Streifen schneiden
- In einer grossen Bratpfanne Butter erhitzen und darin Zwiebel, Knoblauch und Rüebli andämpfen
- Kartoffeln und das Tomatenpüree dazugeben und kurz mit andämpfen
- Mit der Bouillon ablöschen, mit Paprika und etwas Salz und Pfeffer würzen und den Zucker dazugeben. Alles aufkochen und zugedeckt auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten lang köcheln lassen
- In einer separaten Pfanne Butter erhitzen, darin das Poulet kurz rundum kräftig anbraten und anschliessend zu den Rüebli und den Kartoffeln geben
- Alles noch einmal zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten garen lassen
- Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten