

Kochen mit Klaus

Griechisches Hähnchengeschnetzeltes (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Hähnchengeschnetzeltes, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Pfeffer,
- Salz, 250 g Paprika-Mix, 1 Chili, 3 EL Tomatenmark, 250 ml Rotwein,
- 250 ml Brühe, 150 ml Cremefine, 1 P. Fix Paprika-Sahne Hähnchen,
- gemahl. Kreuzkümmel, 150 g Fetakäse, je 12 schw. & grüne Oliven,
- griechische Kräutermischung, Olivenöl, Saucenbinder

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knob. fein würfeln, Paprika in Würfel schneiden. Chili fein hacken. Feta klein würfeln, Oliven halbieren.



2. Huhn in heißem Öl scharf anbraten, herausnehmen, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Kreuzkümmel würzen. Zwiebeln, Knob. u. Chili im Bratfett anbraten, Paprika 5 Min. mitbraten. Tomatenmark kurz mitbraten, mit Wein u. Brühe ablöschen. Fix einrühren. Huhn u. Cremefine zugeben, 20 Min. köcheln lassen. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



3. Feta, Oliven u. Kräuter unterheben, evtl. mit Saucenbinder dicken.



Tipp des Chaoten:

Dazu griechische Kritheraki-Nudeln oder Reis genießen.

