

Kochen mit Klaus

Jägertopf mit Huhn

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 g Hähnchenbrustfilet, 1 Zwiebel, 2 Knobzehen, Salz, Pfeffer,
- 400 g Champignons, Öl, 2 TL Senf, 60 g Schinkenwürfel,
- 200 ml Hühnerbrühe, 250 ml Cremefine, 50 ml Weißwein,
- 1 Pck. Fix für Jäger-Topf, 1 Pck. Jägersauce, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Pilze je nach Größe achteln oder in Scheiben schneiden. Huhn in Würfel schneiden.



2. Huhn in Öl anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Schinken im Bratfett anbraten, Zwiebeln, Knobi u. Pilze mitbraten u. pfeffern. Brühe u. Cremefine zugießen, Fix, Jägersauce einrühren u. aufkochen. Senf u. Huhn einrühren, mit Wein verlängern, bei kleiner Wärme abgedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen.



3. Schnittlauch u. Petersilie einrühren, mit Salz u. Pfeffer würzen.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Nudeln servieren.

