

Kochen mit Klaus

Jägertopf mit Pute

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 400 g Putengulasch, 500 g Champignons, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, Öl,
- 60 g Baconwürfel, 2 Knobizehen, 1 Lauchzwiebel, 100 ml Weißwein,
- 250 ml Hühnerbrühe, 300 ml Cremefine, 80 g TK-Erbsen,
- 1 Pck. Fix für Jäger-Topf, 1 Pck. Fix f. Jägersauce, 3 EL helle Sauce,
- heller Saucenbinder, TK-Petersilie, 30 g Bresso-Frischkäse

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebelweiß u. Knobi klein würfeln, Zwiebelgrün in Ringe, Pilze je nach Größe in Scheiben oder Spalten schneiden.



2. Speck in heißem Öl knusprig auslassen u. herausnehmen. Fleisch im Bratfett scharf anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen.



3. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett mit etwas Öl glasig dünsten, Pilze mitbraten, salzen u. pfeffern. Brühe u. Cremefine zugeben, Fix u. helle Sauce einrühren, aufkochen. Speck, Pute u. Wein unterheben, 20 Min. offen köcheln lassen. Mit Saucenbinder andicken. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Erbsen, Petersilie u. Bresso einrühren, einige Min. erwärmen.



Tipp des Chaoten:

Dazu gebratene Semmelknödelscheiben servieren.

