

Kochen mit Klaus

Paprika-Chilirahm-Geschnetzeltes

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Hähnchengeschnetzeltes, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Pfeffer,
- Salz, 250 g Paprika-Mix, 1 rote Chili, 150 g Paprika-Chili Frischkäse,
- 300 ml Cremefine, Paprikapulver (scharf, edelsüß & geräuchert), Öl,
- 2 EL helle Sauce, 50 ml Weißwein, Petersilie & Schnittlauch

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knob klein, Chili fein würfeln. Paprika in mittlere Würfel schneiden.



2. Huhn in heißem Öl anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln, Knobi u. Chili im Bratfett andünsten, Paprika einige Min. mitdünsten, mit Cremefine ablöschen, Paprika-Chili Frischkäse einrühren u. aufkochen. Huhn unterheben, mit Wein verlängern. Helle Sauce einrühren u. aufkochen.



3. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulvern abschmecken. Kräuter einrühren. Geschnetzeltes zu der Beilage auf Tellern anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Nudeln reichen. Lecker!

