

Wurzel-Hühnerragout

glutenfrei

Allergene:G|L

4-5 Portionen



Zutaten

- ca. 400g Hühnerbrust
- ca. 150g
Zwiebel/Jungzwiebel/Lauch
- 100g Pastinaken
- 100g Sellerie
- 100g Gelbe Rüben
- 100g Karotten
- 125ml Weißwein (trocken)
- 750ml Fond/Wasser
- 125ml Obers
- etwas Zitronensaft und Zeste
- Majoran
- Thymian
- Pfeffer
- etwas Öl
- Salz

Zubereitung

Alles Gemüse putzen, in mittlere bis grobe Würfel schneiden. Hühnerbrust waschen und ebenso in Würfel schneiden. Gemüse mit Zwiebel in einem Topf bei mittlerer Hitze anschwitzen bis es goldbraun ist. Mit dem Weißwein ablöschen, warten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Fond aufgießen und zum Kochen bringen, zurückdrehen. Hühnerfilet kurz, scharf anbraten und zum Gemüse geben. Alles zusammen ca. 20-25min dünsten lassen. Würzen und noch ca. 10min weiter dünsten lassen. Obers dazu geben Abschmecken und mit Reis/Couscous/Kartoffeln servieren. Sollte es dir zu flüssig sein, kannst du es mit Mehl/Wasser oder Stärke binden!