Geflügel Rezepte

Geflügelpfanne mit Pilzen

Gattung: Geflügelgerichte, Gemüse, Kreuter

1		Hähnchen
1	Essl.	Butterschmalz
1/2		Zwiebel
		Jodsalz
		weißer Pfeffer
80	g	Bohnen
80	g	Brokkoli
80	g	Blumenkohl
1		Karotte
1	kleine	Zucchini
60	g	Austernpilze
60	g	Egerlinge
2		Kartoffeln
3		Tomaten
1/2	cup	Brühe
		Oregano
		Rosmarin
1	Essl.	gehackte Kräuter
		Pfeffer
		-aus der Mühle

Hähnchen halbieren und in etwas größere Stücke zerhacken. Butterschmalz erhitzen, die in Streifen geschnittene Zwiebel darin glasig dünsten.

Die mit Jodsalz und weißem Pfeffer gewürzten Hähnchenteile dazugeben und ringsum goldgelb anbraten. Das gesamte Gemüse - in mundgerechte Stücke zerteilt - und die auf Biss gegarten Kartoffelscheiben hinzugeben.

Mit Rosmarin und Oregano leicht bestreuen. Die zerkleinerten, pürierten Tomaten mit der Brühe vermischen und über die Geflügelpfanne geben. Im Bratrohr bei ca. 180 Grad etwa 25 Minuten garen.

Die servierfertige Geflügelpfanne mit den gehackten Kräutern bestreuen und mit Pfeffer verfeinern.