



WINTERMENÜ

Winterliches Poulet-Stroganoff, Orangen-Rüebli und goldene Schnittlauch-Speckkartoffeln.

Zutaten für 4 Personen:

(alle im goods-Shop erhältlich)

Zutaten Stroganoff:

- 600g Pouletbrust, in Würfel geschnitten
- Etwas Salz
- Etwas Rapsöl/Butter
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Pfeffer, schwarz (gemahlen)
- 2 Stk. Zwiebeln, émincée
- 1 Stk. Knoblauchzehe, gehackt
- Etwas Olivenöl
- 150g Champignons, geschnitten
- 250g Peperoni rot/gelb, gewürfelt
- 1 dl Rotwein
- 50g Tomatenmark
- 3 dl Geflügelfond
- 1.5 dl Saucenrahm

Zutaten Orangen-Rüebli:

- 4 Stk. Rüebli (nicht zu gross)
- Etwas Olivenöl
- ¼ TL Salz
- 2 dl Gemüsefond
- Etwas Zucker
- 1 dl Orangensaft

Zutaten für Schnittlauch-Speckkartoffeln:

- 800g mehligkochende, Kartoffeln, klein
- Etwas Salz
- Etwas Rapsöl
- Etwas Butter
- 150g Speck, in kleinen Streifen
- Etwas Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung:

Stroganoff:

1. Poulet salzen und scharf anbraten
2. Poulet mit Paprika und Pfeffer würzen
3. Zwiebeln & Knoblauch im Öl dünsten
4. Peperoni und Pilze begeben, mitdünsten
5. Mit Rotwein ablöschen
6. Tomatenmark begeben, gut verrühren
7. Geflügelfond beifügen und um 1/3 einkochen
8. Saucenrahm begeben, abschmecken

Zum Schluss Poulet in Sauce geben, umrühren, etwas Crème Fraîche und Schnittlauch darauf geben.

Orangen-Rüebli:

1. Rüebli schälen, passende Grösse schneiden
2. Salzen, im Olivenöl anbraten
3. Gemüsefond, begeben und einkochen

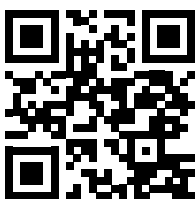
Rüebli immer wieder kontrollieren, ob gewünschter Garpunkt erreicht ist!

Tipp: Übriger Sud abgiessen und einkochen bis er dickflüssig ist, und zum Schluss als Glasur über Rüebli giessen.

Schnittlauch-Speckkartoffeln:

1. Kartoffeln in Tranchen schneiden, salzen
2. In Öl & Butter langsam goldig braten
3. Speck separat in Pfanne knusprig braten

Serviervorschlag: Kartoffeln in separater Schale servieren, kurz vor dem Essen den knusprigen Speck und den frischen Schnittlauch über die Kartoffeln geben.



goods App
downloaden
und profitieren!

goods Bahnhof Tiefenbrunnen, 8008 Zürich
goods Winterthur Bahnhofplatz, 8400 Winterthur
www.goods.ch

Rezept kreiert durch @LUCA

goods.
365 Tage frisch einkaufen