

Hähnchen-Biergulasch

Im Herbst zieht es viele in die Natur, und nach einer Wanderung schätzen Gäste eine kräftige, wärmende Mahlzeit. Das Hähnchen-Biergulasch erinnert an klassische Hüttenküche und passt perfekt in das saisonale Angebot des Fleischer-Imbiss.

Gulasch ist ein traditionelles Schmorgericht mit ungarischen Wurzeln und wurde im 18. Jahrhundert sogar zum Nationalgericht Ungarns erklärt. Klassischerweise wird es mit Rindfleisch zubereitet, das durch langes Schmoren besonders zart wird – idealerweise mindestens 1,5 Stunden. Dabei kommt oft ein kräftiger, trockener Rotwein zum Einsatz: Seine Säure hebt die Aromen von Fleisch und Gewürzen hervor, die Tannine verleihen der Sauce Tiefe und Charakter.

Im Fleischer-Imbiss zählt jedoch oft: schnell, aber gut. In dieser Variante geht's deshalb zügiger zur Sache – ohne auf Geschmack zu verzichten. Statt Rind kommt saftiges Hähnchenkeulenfleisch in den Topf. Das bleibt schön saftig, wird in kurzer Zeit butterzart und bringt von Haus aus mehr Würze

Info

Nährwerte: Pro Portion circa
644 kcal, 22 g Fett, 57 g
Kohlenhydrate, 46 g Eiweiß

mit als Brustfleisch. Für den kräftigen Geschmack sorgt ein dunkles Bier, das dem Gericht eine herzhaft, malzige Note verleiht und die Röstaromen aus Zwiebeln, Paprika und Tomatenmark ideal ergänzt.

Ein rundes Gericht für Theke, Mittagstisch oder Wochenangebot – sättigend, deftig, gut vorzubereiten und vielseitig kombinierbar: Als Beilage eignen sich Semmelknödel, Salzkartoffel, frisches Brot oder breite Bandnudeln.

Zutaten für 4 Personen

- 600 g ausgelöstes Hähnchenkeulenfleisch ohne Haut
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 2 EL Butterschmalz

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pastinaken
- 2 Möhren
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Dunkles Bier
- 600 ml Geflügelbrühe
- Salz und Pfeffer
- 2 TL Kümmel
- 1 TL Thymian
- 250 g Bandnudeln
- 1/4 Bund glatte Petersilie

Zubereitung

Zuerst das Hähnchenkeulenfleisch klein schneiden, mit dem Paprikapulver mischen und in dem Butter-

schmalz etwa fünf Minuten anrösten. Dann Zwiebeln, Knoblauch, Pastinaken, Sellerie und Möhren kleinschneiden, mit dem Tomatenmark zum Hähnchenfleisch geben und weitere fünf Minuten mitbraten.

Alles mit dem Bier ablöschen, die Brühe angießen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Thymian würzen, kurz aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 45 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Bandnudeln nach Packungsangabe zubereiten.

Zum Schluss das Hähnchen-Biergulasch mit den Nudeln anrichten, mit gehackter Petersilie bestreuen und genießen. Die Zubereitungszeit dauert circa 60 Minuten.

www.deutsche-gefluegel.de



Herzhaft und schnell serviert: Hähnchen-Biergulasch mit Bandnudeln wird im Fleischer-Imbiss zur Hüttenmahlzeit im Tal.

Deutsches Geflügel