

Poulet Stroganoff



Das klassische Bœuf Stroganoff wird, wie es der Name verrät, mit Rindfleisch zubereitet. Bei uns landet aber anstelle von Rindfleisch Poulet im Topf.

Graf Stroganoff wusste bereits im 18. Jahrhundert, was gut ist! Er soll nämlich der Namensgeber dieses feinen Ragouts sein. Richtig bekannt gemacht hat das Gericht aber angeblich ein französischer Koch, in dem er es an einem Kochwettbewerb der westlichen Welt vorstellte.

Fleisch, Peperoni, Champignons, Hühnerbouillon und Sauerrahm bilden die Grundlage unseres leicht veränderten Stroganoffs. In Russland serviert man als Beilage übrigens Buchweizen oder Kartoffeln – hierzulande eher Spätzli oder Reis. So oder so: Ausprobieren lohnt sich definitiv!

- 600 g Pouletgeschnetzeltes
- Neutrales Öl oder Bratbutter
- 3 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 grosse oder 1½ kleine rote Peperoni, in feinen Streifen
- 150 g Champignons, in groben Stücken
- 1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
- 1 EL Mehl
- 4 EL Cognac
- 4 dl Hühnerbouillon
- 2 TL Senf
- 180–200 ml sauren Halbrahm
- Bei Bedarf gehackte Petersilie als Garnitur

1. Pouletgeschnetzeltes in Bratbutter oder neutralem Öl portionenweise anbraten. Mit wenig Paprika, Salz und Pfeffer würzen, auf die Seite stellen.
2. Zwiebelstücke in derselben Pfanne mit nochmals etwas Bratbutter oder Öl dünsten, bis sie leicht glasig sind; Peperoni und Champignons begeben, Knoblauch dazupressen, würzen und nochmals 2 Minuten dünsten.
3. Mit Mehl bestäuben, unter Wenden 1 Minute weiterdünsten. Etwas Wasser beifügen, den Deckel auf die Pfanne setzen und das Gemüse 3–4 Minuten weich garen; dabei aufpassen, dass nichts anbrennt.
4. Mit Cognac ablöschen, danach Hühnerbrühe, Senf und Sauren Halbrahm untermischen, einige Minute köcheln lassen.

5. Jetzt das Poulet begeben und nochmals 2 Minuten auf kleiner Hitze köcheln, dabei regelmässig rühren. Sauce abschmecken.
6. Mit Reis oder Spätzli servieren, bei Bedarf mit gehackter Petersilie bestreuen.

Zubereitungsdauer: circa 40 Minuten

Gamaret/Garanoir Assemblage AOC Vaud

Intensives Granatrot. Aromen von roten Beeren und Süssholz. Im Mund geschmeidig und voll, mit seidigen Tanninen und lang anhaltendem Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)