

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 19:32:13 CET

Beschreibung

Zutaten

1 Hähnchen, Paprika, Salz, 125g Champignons geviertelt, 125g Stangensellerie in Scheiben, 2 Zucchini in Scheiben, 300g Kartoffeln, Margarine, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Glas helles Bier, 1 Zweig Rosmarin, 1 Becher Sahne

Zubereitung

Hähnchen in vier Stücke teilen , mit Salz und Paprika würzen und anbraten. Aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen. Kartoffeln, Zwiebelwürfel und Rosmarin im Bratfett braten und den kleingehackten Knoblauch hinzufügen. Mit Bier ablöschen. Hähnchen hineinlegen und 30 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Währenddessen Champignons, Zucchini und Sellerie anbraten, mit Sahne ablöschen und über das Hähnchen geben.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	