

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

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