

Michael Möller

running | biking | coaching *
Sport für den guten Zweck

* & cooking 😊



Jäger Hähnchen Gratin aus dem Dutch oven

Vorbereitung:

1.000 g Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke „schnetzen“

2 Eigelb mit 150 g Creme fraiche vermischen

Zubereitung:

2 EL Butterschmalz

erhitzen

Das Hähnchengeschnetzelte

portionsweise anbraten, dann entnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

250 gr gewürfelten Bauchspeck

anbraten und

2 Zwiebeln in Halbringe geschnitten

hinzugeben und kurz mitbraten.

750 gr in Scheiben geschnittene

dazugeben, den Deckel drauf geben und alles ca.10 Minuten einfallen lassen. Danach mit

Champignons

1 TL Kerbel,

1 EL Chiliflocken;

würzen und gut verrühren.

Pfeffer und Salz

500 gr geviertelte Cherry-Tomaten und das Fleisch

hinzugeben und alles unterheben.

Die Creme fraiche-Ei-Masse

darüber verteilen

150 g geriebener Cheddar und

250 g geriebener Mozzarella

darüber geben. Deckel drauf geben, Kohlen für die Oberhitze auf den Deckel. Warten bis der Käse eine gute Färbung hat und schmilzt, mit garnieren

1 Bund klein gehackte Petersilie