



## Jägertopf mit Hähnchen aus dem Dutch oven

Zutaten (6 – 8 Portionen)

1.000 g

5 TL Paprikapulver,

3 TL Salz,

1 TL Pfeffer und

2 TL Koriander

300 g Speck

750 g braune und weiße Champignons

2 Gemüsezwiebeln

4 Knoblauchzehen

Die Hähnchenstücke

Butterschmalz

Speck

Zwiebeln

Knoblauch,

Pilze

frischen Thymian und

Rosmarin

200 ml Weißwein

400 ml Gemüsfond und Fleisch

250 g Schmand

klein gehackter Petersilie

Hähnchenbrust in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

in einer Schüssel vermengen und das Fleisch damit/darin würzen.

in Würfel schneiden.

vierteln.

in nicht allzu kleine Stücke schneiden.

klein hacken.

in

scharf anbraten und dann wieder aus dem Topf nehmen.

auslassen und dann die

hinzu geben und glasig anschwitzen. Danach

dazu geben,

klein hacken und ebenfalls in den Topf. Alles köcheln lassen, Flüssigkeit reduzieren.

nach und nach dazu und verkochen lassen

hinzu, Deckel drauf und alles ½ Stunde schmoren lassen. Zum Schluss

dazu, verrühren, kurz aufkochen dann mit

garnieren und servieren.