



Schnelles Leipziger Hähnchenragout

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hähnchenragout, ein Klassiker, der in nahezu jedem Haushalt in Deutschland auf den Tisch kommt. Das Tolle an diesem Rezept ist seine Einfachheit, denn man muss wenig, bis gar nichts beachten und es schmeckt dennoch wunderbar.

Die Basis für dieses Rezept bildet eine bunte Mischung bestehend aus Frühlingsmöhren, Spargel, Kohlrabi, Blumenkohl und Morcheln.

Das Ganze ist auch unter dem Namen „Leipziger Allerlei“ bekannt.

In diesem Rezept wird es mit Hähnchenbrust zu einem Ragout angereichert.

Zutaten

- 2 - 3 frische Hähnchenbrustfilets, gewaschen, in mundgerechten Würfeln
- 250 ml Geflügelbrühe aus dem Supermarkt
- 200 ml trockener Weißwein
- Saft ½ Zitrone, ev. etwas Abrieb
- 150 ml Sahne
- 100 ml Creme fraiche
- 1 El Butter
- 3 Frühlingsmöhren, geschält, in 5 cm langen Stiften
- 1 junger Kohlrabi, geschält, in 5 cm langen Stiften
- 1/3 frischer Blumenkohl in Röschen, gewaschen
- 6 - 8 Stangen grüner Spargel, im unteren Drittel geschält, gekappt, in 5 cm langen Stücken
- 100 g TK - Erbsen
- ½ Bündchen Kerbel, grob gehackt
- 1 El frischer Estragon, gezupft, gehackt
- 20 g getrocknete Morcheln, eingeweicht
- 2 Tl angerührte Speisestärke
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Geflügelbrustwürfel in etwas Butter farblos anschwitzen, absteifen lassen. Mit dem Weißwein aufgießen, salzen und bei kleiner Hitze 5 - 6 min. mit geschlossenem Deckel garen. Heraus nehmen und die Geflügelbrühe zu gießen.

Schritt2

Zuerst die Frühlingsmöhren, Kohlrabi und Blumenkohl zufügen, „bissfest“ etwa 5 min. garen. Etwas Zeitversetzt den Spargel, die Erbsen und die gut ausgedrückten Morcheln mit garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, Estragon dazu geben.

Schritt3

Die mit 1 El Wasser verrührte Speisestärke und Zitrone dazu geben, sämig binden und mit der Sahne und Creme fraiche einmal aufstoßen lassen; das Hähnchenfleisch wieder dazu geben, nachschmecken.

Schritt4

Anrichtevorschlag: Mit gehacktem Kerbe bestreut zu Tisch geben, dazu einen Basmati - Duftreis servieren.

Rezeptart: Kleine Gerichte **Tags:** Putenbrust

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-leipziger-haehnchenragout/>