

Kupfer - Pfanne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Hähnchenbrustfilet, 500 gr Minutensteaks von Schwein, 1 Becher Sahne, 1 Packung TK-Bauerngemüse, 3 Möhren, 1 kleine Dose Pilze, 2 kleine Paprika rot und gelb, 3 Esslöffel Speckwürfel, 1 Gemüsezwiebel, 1 Esslöffel TK-Kräuter nach Wahl, 2 Esslöffel Gyrosgewürz, 2 Esslöffel Öl, kleines Glas Weißwein lieblich, 1 Esslöffel Bratfett, 1 Packung Zwiebelsuppe.

Die Vorbereitungen:

Das Fleisch in gleich große Stücke schneiden. Zwiebeln in 1/4 Ringe schneiden und Pilze abgießen. Aus Öl und Gyrosgewürz eine Marinade herstellen, darin das kleingeschnittene Fleisch, Zwiebeln und die Pilze mehrere Stunden marinieren.

Die Zubereitung:

Möhren und Paprika putzen und in kleine gleich große Stücke schneiden. In Fett den Speck, Möhren und Paprika andünsten, das Fleisch dazu geben. Mit Weißwein ablöschen, Sahne und gleiche Menge Wasser dazugeben. Das Tiefkühl-Gemüse und das Zwiebelsuppen-Pulver einrühren. Alles garen und eventuell mit Gewürzen nach Wunsch abschmecken. Fertig !!! Dazu passt sehr gut Reis oder auch Nudeln...