

	•
© Rosina Grub	er

Dauer: //\ittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Rosina Gruber

Zutaten

500 G	Hühnerbrust
1 GROSSE	Zwiebel
ETWAS	Öl
	Paprikapulver
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Mehl
0,5 L	Hühnersuppe

Garten & Wildkräuter nach Saison

Zubereitung

- 1. Hühnerbrust in grobe Würfeln schneiden, Zwiebel schälen, klein würfelig schneiden, Kräuter klein hacken.
- 2. Öl im Topf erhitzen, Zwiebel und Fleisch gut anbraten, mit den Gewürzen würzen, mit Mehl stauben kurz mit rösten, mit der Suppe ablöschen.
- 3. Die fein gehackten Kräuter untermischen, 5 Minuten leicht köcheln und danach ca. 90 Minuten im Kochsack fertiggaren.
- 4. Vor dem Servieren noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.