Hühncheneintopf mit cremiger Sauce

Der Hühncheneintopf mit cremiger Sauce ist ein sämiger Eintopf mit Gemüse und Kartoffeln, der einfach zuzubereiten ist, und allen schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

600 g	Hühnerbrustfilets
2 EL	Pflanzenöl
750 g	Kartoffeln
4 Stk.	Möhren
2 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
3 EL	Butterschmalz (oder Butter)
1.75 l	Gemüsebrühe
200 ml	Schlagobers
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	frische Petersilie (fein gehackt)

Zubereitung

1. Die **Hühnerbrustfilets** waschen, sorgfältig trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einem großen Topf oder Bräter das Pflanzenöl erhitzen und das Hühnerfleisch rundherum goldbraun anbraten. Anschließend aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. In der Zwischenzeit Kartoffeln und Karotten schälen. Die Kartoffeln in Würfel schneiden, die Karotten in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und zerhacken.

2. Nun Butterschmalz im Topf schmelzen, Kartoffeln und Karotte darin kurz andünsten. Die Zwiebeln hinzufügen, mit der Gemüsebrühe aufgießen und alles bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

3. Jetzt die angebratenen Hähnchenwürfel zurück in den Topf geben und den Eintopf weitere 10 Minuten sanft garen. Zum Schluss das Schlagobers unterrühren, sodass eine cremige Sauce entsteht. Den **Hühncheneintopf mit cremiger Sauce** mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und heiß servieren

Tipp