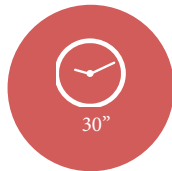




DRUIDEN TOPF



ZUTATEN:

300 g Hähncheninnenfilet
250 g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 rote Paprika
200 g Champignons
100 g Prinzess Bohnen
1 EL Jalapenos
1 TL Paprikamark
1 TL Estragonsenf
80 ml Wasser
1 EL Creme Fraiche
1/4 Feta
etwas Hot Sauce
etwas Salz, Pfeffer, Paprikaplv.
etwas Knoblauchplv., Oregano

ZUBEREITUNG:

Das in kleine Stücke geschnittene Hähncheninnenfilet wird mit etwas Öl scharf angebraten. in der Zwischenzeit schneidest Du die Paprika in feine Streifen und die Zwiebel wird gehackt. Ebenso formst Du aus dem gewürzten Hackfleisch kleine Bällchen.

Nun stellst Du das angebratene Innenfilet beiseite und brätst in dem Öl die geviertelten Champignons und die Zwiebel an. Dann gibst Du die Bohnen und die Paprika dazu. Würzt nun alles nach Belieben mit den Gewürzen und dem Paprikamark sowie dem Senf ab.

Nun mischst Du die Jalapenos und das Innenfilet mit unter, gibst das Wasser dazu und legst oben auf die kleinen Hackbällchen. Jetzt schließt Du den Deckel und verteilst die Kohlen für mehr Oberhitze.

Nach 15 Minuten mischst Du die Hot Sauce und die Creme Fraiche mit unter. Mit etwas Feta obendrauf zerbröselt ist der Druiden Topf verzehrfertig.

hier gehts zum Video



Instagram

