Poulet an Paprikarahmsauce von Tobi Eggi

Mengen für 10 Personen

Poulet anbraten würzen mit Salz, Pfeffer und Paprika --> Ruhig stellen. In der selben Pfanne Zwiebeln, Pepperoni, Pepardew und Pilze andämpfen. Poulet hinzufügen und Bouillon und Paprika. ca. 4min köcheln. Saurer Rahm und Senf hinzufügen und heiss werden lassen, aber nicht kochen! Würzen.

Reis in Bouillon köcheln.

Broccoli und Blumenkohl dämpfen und würzen. Achtung auf "Biss" achten.

800 g Pouletgeschnetzeltes	
10 g Paprika	
1.0 Stück Pepperoni	Rote
1.0 Stück Pepperoni	Pepardew-Glas
200 g Frische Champignons	
1.0 Stück Zwiebeln	
20 g Bouillion	
300 g saurer Halbrahm	
20 g Senf	
600 g Langkornreis	
200 g Broccoli	
200 g Blumenkohl	
20 g Paniermehl	
20 g Mandelspliter	