Poulet an Paprikarahmsauce von alina Toscano

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	anbraten
10 g Paprika	
* 3 g Knoblauchzehen	
* 5 g Salz	pouletgewürz
1.0 Stück Pepperoni	Rote, schneiden würfeln, zugeben
1.0 Stück Zwiebeln	
20 g Bouillion	
300 g saurer Halbrahm	
600 g Langkornreis	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*