Nah&Frisch



Dieter Brasch / Recheis | Professional

Hörnchengröstl mit Huhn

Hauptspeise | Frühling | Geflügelgerichte | Nudelgerichte

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Die Recheis Vollkorn Hörnchen nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest
kochen. Zuckerschoten quer dritteln. Karotten schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.
Zuckerschoten, Karotten und Karfiol nacheinander in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken
und abtropfen lassen.
Die Jungzwiebel putzen und in Scheiben schneiden. Champignons putzen, halbieren und
in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Hühnerfleisch quer in ca. 1 cm breite Scheiben
schneiden, salzen und pfeffern. Rohr auf 50 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
In einer beschichteten Pfanne die Hälfte vom Öl erhitzen, Karotten, Schoten und Karfiol darin rundum anbraten, salzen und
pfeffern. Gemüse umfüllen und im Rohr warm stellen.
Hühnerfleisch im restlichen Öl anbraten. Zwiebeln, Knoblauch
und Champignons zugeben und mitbraten. Parallel dazu
Hörnchen in einer separaten Pfanne in aufgeschäumter Butter schwenken. Käse, Majoran, Hühnerfleischmischung und das
Gemüse aus dem Rohr untermischen. Gröstl mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Zutaten

- 400 g Recheis Vollkorn Hörnchen gerippt
- 150 g Zuckerschoten
- 250 g Karotten
- 150 g Karfiolröschen
- 3 Jungzwiebel
- 150 g Champignons
- 2 Hühnerbrustfilets (ohne Haut und Knochen)
- 8 EL Öl
- 3 kleine Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 100 g Butter
- 100 g Bergkäse (gerieben)
- 3 EL Majoran (gehackt)
- Salz
- Pfeffer