



hr1-DOLCE VITA

Mirko Reeh

Ragout vom Hühnchen im Feigensud

Für 6 Personen, Zubereitungsdauer: 40 Minuten

ZUTATEN

500 g Hühnerbrüste
200 g getrocknete Feigen
400 g Zwiebeln
600 g Kartoffeln
3 EL Tomatenmark
500 ml Gemüsefond
6 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer & Paprikapulver
500

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln und die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und das Tomatenmark darin anbraten. Die Feigen klein schneiden und mit den Zwiebeln und den Kartoffeln zum Tomatenmark geben. Mit dem Gemüsefond aufgießen und aufkochen lassen.

Nun kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und alles etwas einkochen lassen. Die Hühnerbrust in kleine Stücke schneiden und zum Feigensud geben. Weitere 10 Minuten köcheln lassen und vor dem Servieren nochmals mit den Gewürzen abschmecken.

Reis nach Herstellerangabe kochen und zum Ragout servieren.