

Feuerwache 9

Hähnchengeschnetzeltes

für 20 Personen

Es wird benötigt:

6 kg Hähnchenbrust
1,2 kg Zwiebeln
2 kg frische Pilze (Champignons)
6 große Dosen Erbsen (mit Saft)
3 große Gläser Tomatenpaprika
2 große Dosen Mais (ohne Saft)
3 x 250 ml Chili-Sauce
600 ml Curry-Ketchup
3 x 500 ml Zigeuner-Sauce
3 x Creme fine
2 kg Reis (lose, kein Kochbeutel)

Zubereitung:

Hähnchenbrust klein schneiden, Zwiebeln in Würfel schneiden.

Alle Zutaten – bis auf Creme fine – gleichmäßig auf mehrere Auflaufformen verteilen.

Bei 200 ° Grad Umluft ca. 1 ¼ Std. in den Backofen.

Dann Creme fine ebenfalls gleichmäßig auf die Auflaufformen verteilen und schon ist alles fertig!

Parallel dazu den Reis kochen.

Nachtisch

3 x 500 g Speisequark
4 x 500 g Joghurt 1,5 % oder 3,5 %
2 Gläser Kirschen (ohne Saft)

Quark und Joghurt verrühren; anschließend die Kirschen hinzufügen und nach Geschmack süßen





25 n.



