

Hier und heute

Chicken Stroganoff mit selbstgemachten Bandnudeln

Spitzenkoch Alexander Wulf macht am Weltnudeltag frische Bandnudeln. Das geht schnell und einfach und schmeckt mit seiner Stroganoff-Sauce und Hähnchen einfach nur köstlich!

Das Rezept

Chicken Stroganoff mit selbstgemachten Bandnudeln

von Alexander Wulf, für vier Portionen

Zutaten Fleisch

- 500 g Hähnchenkeule ohne Haut
- 500 g frische Champignons
- 200 ml Fleischbrühe
- 200 g Smetana, alternativ Crème fraîche
- 150 g Gewürzgurken, klein geschnitten
- 50 ml Gurkenwasser
- 50 g Rinderfett, alternativ Butterschmalz zum Braten
- 4 Schalotten
- 1 EL Mehl
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zehe Knoblauchzehe, klein geschnitten
- 1 Chili, klein geschnitten
- Salz und Pfeffer
- als Dekoration Petersilie und Dill, klein geschnitten

Zubereitung

Das Fleisch in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Das Fleisch in einer heißen Pfanne für circa 5 Minuten mit Butterschmalz anbraten. Fleisch dann beiseitestellen. Wichtig ist, dass die Keule gut durchgebraten ist, da es sich um Hähnchen handelt. Champignons vorsichtig säubern und in Scheiben schneiden. Die klein geschnittenen Zutaten in dieselbe Pfanne geben und anbraten. Nun mit Gurkenwasser ablöschen. Mit der Brühe aufgießen und circa 5 Minuten einkochen, bis die Sauce etwas andickt. Die Gurken mit in die Pfanne geben. Alles etwas reduzieren lassen und mit Smetana verfeinern. Die Sauce mit etwas feingehacktem Thymian abschmecken. Zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben.

Zutaten Pastateig

- 300 g Mehl
- 3 Eier
- 1 EL Milch
- ein kleiner Schuss Olivenöl

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermengen und lange und gut durchkneten. Für eine Stunde ruhen lassen. Den Teig in sehr dünne Platten ausrollen und in Bandnudelgröße schneiden. Für 2 Minuten im Salzwasser abkochen und heiß in die Pfanne mit der Sauce geben.