

Geschnetzeltes a la Nowe Guty

Für zwei Personen

Zutaten:

- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel, normale Größe
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Handvoll polnischer Bauchspeck
- 3 Handvoll Pilze (Champions)
- 1 Becher Schlagsahne
- 3 Teelöffel gekörnte Gemüsebrühe
- 1 polnisches Bier, Zwiwiec o. ä.

Zubereitung:

Das Bier öffnen, in ein Glas schütten und trinken

Paprika, Zwiebel, Knoblauch in kleine Stücke, Pilze in Scheiben schneiden

Hähnchenbrust in Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer, Curry und Chilipulver würzen, Menge nach Belieben und Schärfeverträglichkeit

Gasgrill mit Skottel (tiefe Pfanne, ähnlich wie Wok) auf ca. 200° vorheizen, mit Speckschwarte vom Bauch einreiben

In folgender Reihenfolge zubereiten:

1. Zwiebeln und Paprika andünsten
2. Speck dazu
3. Knoblauch
4. Pilze zugeben
nicht vergessen: intensives Umrühren
5. Fleisch dazu, braten und häufig wenden
6. Jetzt ist es Zeit für ein 2tes Glas Bier
7. Sahne dazu (ins Essen, nicht ins Bier) , mit der Gemüsebrühe abschmecken und

servieren!

Dazu reicht man Gurkensalat, Bier oder Weißwein passt hervorragend

Guten Appetit

Als Dessert polnischer Wodka