



Zeitaufwand: **ca. 40–45 Minuten**

Kategorie: Hauptgerichte

Küchenutensilien: 2 Töpfe, Messer



1. Zuerst werden das Hähnchenfleisch, die Zwiebel, die Karotte und die Kartoffel klein geschnitten.

2. Im zweiten Schritt dann die Zwiebeln glasig gebraten.

Anschließend das Fleisch dazu geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Danach die Karotten und Kartoffeln dazu geben.

Alles zusammen wird daraufhin für ca. 5 Minuten gebraten.

4. Jetzt 1 EL Butter in den zweiten Topf geben und schmelzen lassen, danach 1 TL Mehl dazu geben und kräftig rühren. Währenddessen die Brühe langsam in den Topf einrühren.

5. Alles aus der Pfanne (und die Erbsen) dazu geben und dann ca. 15 Min. auf niedriger Hitze köcheln lassen.

6. Zum Schluss nur noch die Sahne dazu geben, abschmecken und dann ca. 5–10 Min. köcheln lassen. Fertig :)

#### Für eine Portion

- Hähnchenfleisch (ca. 150 g)
- 100 g Erbsen
- 1 Kartoffel
- 1 Möhre
- 1/2 Zwiebel
- 100 ml Sahne
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 250 ml Hühnerbrühe (2 EL Brühpulver)
- Salz und Pfeffer

**ITADAKIMASU**

