



CHICKEN WITH DUMPLINGS



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS HÜHNCHEN

500 g

1150 g Pouletbrustfilet

10 g Salz

2.5 g Pfeffer

35 g Weissmehl, Type 550

45 g Butter

250 g weisse Zwiebeln, klein gewürfelt

150 g Stangensellerie, gewürfelt

500 ml Klare Hühnerbouillon

250 g Rüebli, gewürfelt

290 ml Wasser

1 g Lorbeerblatt

25 g Knoblauchzehe(n), gehackt

1 g Thymianblätter

0.5 g Kurkuma, getrocknet

0.25 g Cayennepfeffer

FÜR DEN KNÖDELTEIG

75 g

60 Ei(er)

75 ml Milch 2 % Fett

310 g Weissmehl, Type 550

18 g Backpulver

3 g Salz

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language