



# IRISCHE WEIHNACHTEN

*Hähnchentopf mit Guinness*



# CHICKEN STEW WITH GUINNESS

# ZUTATEN

- 1 küchenfertiges Hähnchen (ca. 1,5 kg)
- 250 g Knollensellerie Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Weißkohl
- 3–4 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- 2 (à 0,33 l) Flaschen Guinness
- 400 ml Hühnerbouillon
- 750 g Kartoffeln
- 2 kleine, rote Äpfel





## 1. SCHRITT

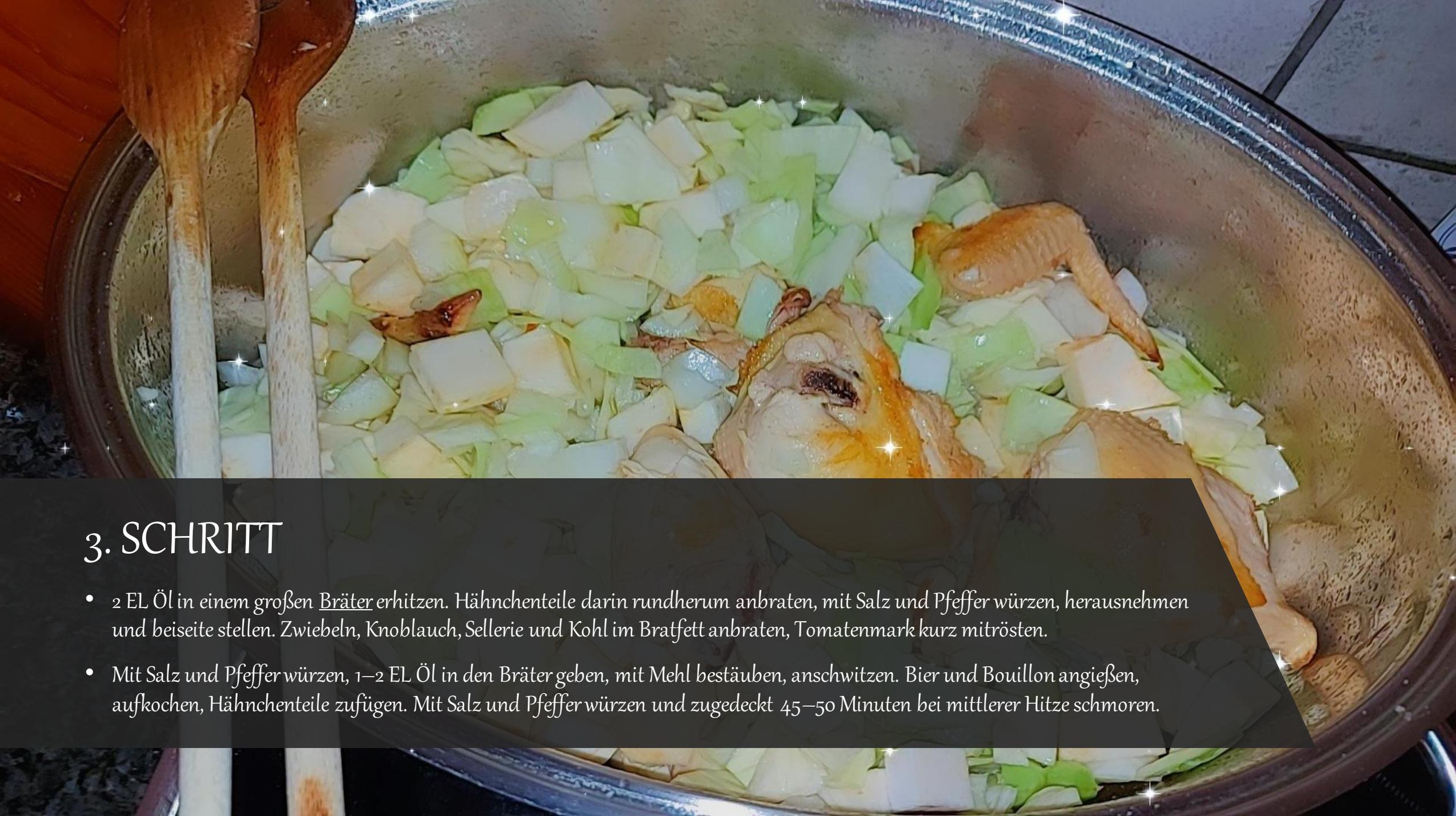
Hähnchen waschen, trocken tupfen und in 8 Teile (2 Flügel, 2 Oberkeulen, 2 Unterkeulen, 2 Brusthälften) zerlegen.



dingoos.com

## 2. SCHRITT

- Sellerie schälen, waschen und würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln. Kohl putzen, vom Strunk schneiden. Kohl waschen und in kleine Stücke schneiden.



### 3. SCHRITT

- 2 EL Öl in einem großen Bräter erhitzen. Hähnchenteile darin rundherum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Kohl im Bratfett anbraten, Tomatenmark kurz mitrösten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen, 1–2 EL Öl in den Bräter geben, mit Mehl bestäuben, anschwitzen. Bier und Bouillon angießen, aufkochen, Hähnchenteile zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 45–50 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

A top-down view of a clear glass bowl filled with cubed potatoes and apple pieces. The bowl is placed on a light-colored wooden surface. The potatoes are cut into small, uniform cubes, and the apples are cut into similar-sized pieces, some showing the red skin. The lighting is warm, highlighting the textures of the ingredients and the wood.

## 4. SCHRITT

- *Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Äpfel vierteln, Kerngehäuse herausschneiden, Fruchtfleisch vierteln. Kartoffeln ca. 30 Minuten, Äpfel ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit in den Bräter geben und mitschmoren.*
- *Hähnchenteile, die nicht von Flüssigkeit bedeckt sind, zwischendurch mit Bratfond beträufeln.*



GUTEN APPETIT !

HAVE A GREAT MEAL !