# Poulet an Paprikarahmsauce von Tobi Eggi

Mengen für 10 Personen

Poulet anbraten würzen mit Salz, Pfeffer und Paprika --> Ruhig stellen. In der selben Pfanne Zwiebeln, Pepperoni, Pepardew und Pilze andämpfen. Poulet hinzufügen und Bouillon und Paprika. ca. 4min köcheln. Saurer Rahm und Senf hinzufügen und heiss werden lassen, aber nicht kochen! Würzen.

Reis in Bouillon köcheln.

Broccoli und Blumenkohl dämpfen und würzen. Achtung auf "Biss" achten.

| | |
|---|---|
| 800 g Pouletgeschnetzeltes | |
| 10 g Paprika | |
| 1.0 Stück Pepperoni | Rote |
| 1.0 Stück Pepperoni | Pepardew-Glas |
| 200 g Frische Champignons | |
| 1.0 Stück Zwiebeln | |
| 20 g Bouillion | |
| 300 g saurer Halbrahm | |
| 20 g Senf | |
| 600 g Langkornreis | |
| 200 g Broccoli | |
| 200 g Blumenkohl | |
| 20 g Paniermehl | |
| 20 g Mandelspliter | |