# *Pouletragout mit Sauerkraut*

## *La Mise en Place:*

**100 g fest kochende Kartoffeln, 2 grosse Zwiebeln, 1 rote Peperoni, 200 g Poulet-Minifilets, ½ Bund Schnittlauch, Olivenöl, 1 EL Tomatenpüree, 3 dl Bouillon, 1 EL Paprika, Cayenne, Pfeffermühle, 250 g gekochtes Sauerkraut, 2 EL sauer Halbrahm**

## *Die Vorbereitung:*

Kartoffeln samt Schale vierteln. Zwiebeln halbieren, die Peperoni vierteln und beides in Streifen schneiden. Pouletfilets in Würfel schneiden. Den Schnittlauch hacken.

## *Die Zubereitung am Herd:*

Die Kartoffeln im Dampfkörbchen während gut 25 Minuten (oder im Steamer im aufsteigenden Dampf während 45 Minuten) knapp weich dämpfen.
In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Geflügel darin scharf anbraten. Zwiebeln und Peperoni kurz mitbraten. Tomatenpüree dazu geben. Alles mit Bouillon löschen und mit Paprika, Cayenne und Pfeffer bestreuen. Alles zugedeckt bei kleiner Hitze zehn Minuten köcheln.
Kartoffeln und Sauerkraut dazu geben und in weiteren fünf Minuten fertig kochen.

## *Die Vollendung:*

Den Schnittlauch sorgsam unterziehen und einen Klecks sauren Halbrahm obenauf setzen.