

## PELZMANN STEIRERHUHN

MIT WIRSING, KARTOFFELN & PILZEN

600 g Hühnerbrustfilet  
500 g kleine Kartoffeln  
1 roter Paprika  
300 g Austernpilze  
100 g Jungzwiebel  
400 g Wirsing geputzt und ohne Strunk  
Salz, grober Pfeffer, Olivenöl  
Pelzmann Kürbiskernöl



---

Den Wirsing in 2 cm breite Rauten schneiden und in Salzwasser blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken. Kartoffeln in Salzwasser kochen, abkühlen lassen und schälen. Mit einem Messer ca. alle 2 mm nicht zu tief einschneiden.

Die Hühnerbrust in fingerdicke Stücke schneiden, salzen, pfeffern und in Olivenöl rundum scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und die Kartoffeln im Bratrückstand Farbe nehmen lassen. Die grob geschnittenen Pilze mitrösten.

Die Hühnerbruststücke wieder in die Pfanne einlegen. Den Paprika in Streifen schneiden und zugeben. Zuletzt die in Ringe geschnittenen Jungzwiebeln und den Wirsing untermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren mit einem guten Schuss Pelzmann Kürbiskernöl verfeinern.