

Kartoffelgratin mit Hähnchenbrust



1,2 kg Kartoffeln
300 g Möhren
1 Stk. Porree
1 Stk. Paprika rot
1 Stk. Gemüsezwiebel
500 g Hähnchenbrustfilets
3 Bech. Sahne
500 g Gratinkäse
150 ml Gemüsebrühe
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
2 TL Knoblauch(evtl. Pulver)
3 EL Petersilie (nach Belieben)

- 1 Das Hähnchenfleisch am Abend vorher nach persönlichen Geschmack marinieren (z.B. Lucky Chicken Gewürzmischung von www.royal-spice.de). Im Kühlschrank aufbewahren.
- 2 Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und ca. 10min vorkochen.
- 3 Das Gemüse putzen, waschen, und in feine Scheiben schneiden. Am besten mit der Küchenmaschine.
- 4 Kartoffeln und Gemüse abwechselnd in den gut eingefetteten Dutch Oven legen.
- 5 Mit der Sahne und der Gemüsebrühe aufgießen, die Hälfte vom Käse darüber streuen.
- 6 Deckel auf den Topf und mit gut vorgeglühten Holzkohlebriketts belegen. 6 unten, 14 oben!
- 7 Nach einer Stunde werden die Hähnchenbrustfilets auf das Gratin gelegt und mit dem Rest vom Käse gut abgedeckt.
- 8 Oben auf den Dutch Oven werden nochmals 14 Brekkies gelegt, sonst bekommt der Käse keine Kruste!
- 9 Falls der Käse nach 1:45 Stunden noch keine Kruste haben sollte, kann man sich mit ein paar brennenden Holzscheiten auf dem Deckel des Dutch Ovens behelfen, so bekommt man eine größere Hitze!
- 10 Nach 2 Stunden sollte alles fertig sein, Guten Appetit!