

Hähnchen-Jägertopf aus dem Dutch Oven

Hähnchen-Jägertopf aus dem Dutch Oven – cremig, pilzreich und würzig. Eine Mischung aus Jägersoße und Gulasch, die mit der Gabel zerfällt.

⏱ Zeitaufwand

- Zubereitung: ca. 25–30 Min (Fleisch & Gemüse schneiden, Gewürze mischen)
- Garen: ca. 30 Min schmoren (plus Anbraten)
- **Gesamt: ca. 1-1,5 Std**

🖼 Bilder

[Screenshot_20260527_131741.png](#)

🔧 Utensilien

Gegenstand	Anmerkung
Dutch Oven	Mittlere Größe (ca. 4-6 L)
Grill mit Seitenbrenner / Herd / Backofen	Zum Anbraten und Schmoren
Schneidbrett & Messer	Fleisch & Gemüse schneiden
Schüsseln	Gewürztes Fleisch & geschnittenes Gemüse

🥘 Zutaten

Zutat	Menge
Hähnchenbrust	800 g, in 2–3 cm Würfel
Geräucherter Speck	1 Stück (ca. 150–200 g), in Würfel
Champignons (braun & weiß)	große Handvoll, halbiert / geviertelt
Gemüsezwiebeln	2 Stück, grob gewürfelt
Knoblauch	3 große Zehen, grob gehackt
Thymian (frisch)	1 TL, gehackt
Rosmarin (frisch)	1 TL, fein gehackt
Salz	nach Geschmack
Koriander (gemahlen)	ca. 1 TL
Paprikapulver (edelsüß)	ca. 1 TL
Pfeffer	nach Geschmack, frisch gemahlen
Weißwein	zum Ablöschen (3× hintereinander einkochen)
Gemüsebrühe	ca. 200–300 ml (alles leicht bedecken)
Schmand (24 % Fett)	1 Becher (ca. 200 g)
Blattpetersilie	grob gehackt, zum Schluss
Butterschmalz	1 EL, zum Anbraten

Schritt-für-Schritt

1. Hähnchenbrust in ca. 2–3 cm große Würfel schneiden.
2. Gewürzmischung aus Salz, Koriander, Paprikapulver und Pfeffer anrühren.
Hähnchenwürfel damit würzen und beiseitestellen (ca. 10 Min einziehen lassen).
3. Speck in kleine Würfel schneiden.
4. Champignons putzen (nicht waschen, nur abreiben), halbieren oder vierteln.
5. Zwiebeln grob würfeln, Knoblauch grob hacken.
6. Thymian- und Rosmarin-Nadeln von den Zweigen ziehen, fein hacken.
7. Dutch Oven vorheizen. Butterschmalz erhitzen, Hähnchen rundherum scharf anbraten und herausnehmen.
8. Speck im Dutch Oven auslassen, dann Zwiebeln dazugeben und glasig anbraten.
9. Knoblauch dazugeben (nicht zu früh, damit er nicht verbrennt) und kurz mit anschwitzen.
10. Pilze dazugeben, kurz mit anbraten. Falls zu trocken, etwas Öl dazugeben.
11. Thymian und Rosmarin einstreuen.
12. Weißwein 3× dazugießen. Jedes Mal komplett einkochen lassen, bevor der nächste Schuss folgt.

13. Hähnchen zurück in den Topf geben. Mit Gemüsebrühe aufgießen, bis alles gerade bedeckt ist.
 14. Deckel auflegen und bei niedriger Temperatur ca. 30 Min schmoren lassen (leicht köcheln, nicht brodeln).
 15. Schmand dazugeben, verrühren und noch ein paar Minuten reduzieren lassen, bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat.
 16. Blattpetersilie erst ganz zum Schluss hacken und unterrühren (sonst verliert sie Farbe und Geschmack).
 17. Servieren – dazu passen Reis, Spätzle, Nudeln oder Kartoffeln.
-

☐☐ Tipps & Variationen

- Wer keinen Alkohol mag: Weißwein durch alkoholfreien Weißwein ersetzen oder weglassen und mit etwas Zitronensaft + Brühe arbeiten.
 - Statt Hähnchenbrust geht auch Hähnchenschenkel (werden noch saftiger).
 - Pilze halbieren/vierteln je nach Größe – sollen Biss behalten.
 - Soße zu dünnflüssig? Mit etwas Speisestärke (in Soße angerührt) andicken.
 - Funktioniert auch auf dem Herd oder im Backofen – einfach bei niedriger Hitze schmoren lassen.
-

☐☐ Quelle

[Jägertopf mit Hähnchen – Westmünsterland Barbecue \(YouTube\)](#)

Revision #2

Created 2026-05-27 11:18:13 UTC by Admin

Updated 2026-05-27 11:40:51 UTC by Admin