Nah&Frisch

Petra Eichhorn Professional

Geschnetzeltes mit Huhn und Champignons

Hauptspeise Champignon Frühling Geflügelgerichte Österreichisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Hähnchenbrustfilet in Scheiben schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Fleisch in 2 El heißem Öl bei starker Hitze rundherum braun anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen. Pilze mit dem restlichen Öl in der Pfanne hellbraun anbraten.

Mit Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Gemüsesuppe und Schlagobers zugießen und offen bei starker Hitze 3 Min. einkochen lassen. Fleisch zugeben und 1 Minute kochen lassen. Von 2 Frühlingszwiebeln das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden, in die Sauce geben, evtl. nachwürzen. Dazu passt perfekt als Beilage Reis.

ZUTATEN

- 300 g Hähnchenbrustfilets
- 100 g Champignons
- 3 El Öl
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml Weißwein
- 125 ml Gemüsesuppe
- 100 ml Schlagobers
- 2 Frühlingszwiebeln