Kochen mit Klausi

Gefüllte Hähnchenbrust in Pilzrahm

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 600 g Hähnchenbrustfilets, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 100 g Frischkäse,
- 50 g Schinkenwürfel, 250 ml Cremefine, 200 ml Fleischbrühe,
- Weißwein, 500 g Champignons, 2 Pck. Fix für Jägersauce,
- Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Frischkäse mit den Kräutern verrühren. Zwiebel klein würfeln. Pilze putzen u. in Spalten schneiden. Huhn waschen, trocken tupfen, je seitlich eine Tasche einschneiden. Innenseiten salzen, pfeffern, Taschen mit dem Frischkäse füllen u. mit Spießen verschließen.

2. Hähnchenbrustfilets in Butter anbraten u. entnehmen. Schinken im Bratfett anbraten, Zwiebeln zugeben u. glasig dünsten, Pilze mitdünsten, salzen u. pfeffern. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen, Fix u. restl. Frischkäse unterrühren. Mit Wein verlängern. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Kräuter einrühren.

3. Filets in die Sauce legen u. abgedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen.

Tipp des Chaoten: Dazu Langkornreis oder Spätzle servieren.

Erstellt von Klausi am 11.03.2019