

# Kochen mit Klaus

## Geschnetzeltes mit Austernpilzen

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Hähnchengeschnetzeltes, 40 g getr. Austernpilze, Salz, Pfeffer,
- 3 Lauchzwiebeln, ½ Zwiebel, Öl, 30 g Schinkenwürfel, 2 Knobizehen,
- 250 ml Hühnerbrühe, 1 Pck. Fix für Geschnetzeltes Züricher Art,
- helle Sauce, 80 ml Weißwein, Worcestershiresauce, TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. Pilze in 400 ml heißem Wasser für 2 Std. einweichen. Zwiebelweiß u. Knobi fein würfeln, Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden.



2. Speck in heißem Öl knusprig auslassen u. herausnehmen. Fleisch im Bratfett scharf anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen.



3. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett mit etwas Öl glasig dünsten, Pilze abgießen (Sud auffangen) u. mitbraten. Brühe u. Pilzsud zugeben, Fix u. 2 EL helle Sauce einrühren u. aufkochen. Speck, Huhn u. Lauchzwiebelgrün unterheben u. 20 Min. köcheln lassen. Evtl. mit Saucenbinder u andicken. Mit Salz, Pfeffer u. Worcestershiresauce abschmecken. Mit Wein verlängern, Petersilie einrühren.



*Tipp des Chaoten: Als Beilage Kroketten servieren.*

