

Kochen mit Klaus

Hähnchen-Champignon-Ragout

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 550 g Hähnchenfilet, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 500 g Champignons,
- 2 Möhren, Salz, Pfeffer, 250 ml Hühnerbrühe, 250 ml Cremefine,
- 1 Pck. Fix für Champignon Sauce, 2 EL trockener Sherry, Butter,
- Worcestershiresauce, 1 kleine Dose Erbsen, 2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Filets waschen, trockentupfen u. würfeln. Zwiebeln u. Knobis würfeln. Möhren schälen u. in Scheiben schneiden. Fix in Cremefine einrühren. Erbsen abgießen.



2. Huhn in heißer Butter anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobis im Bratfett anbraten, Möhren zufügen u. mitdünsten. Mit angerührtem Fix u. Brühe ablöschen, aufkochen. Pilze vierteln u. mit Huhn zugeben, abgedeckt 15 Min. köcheln lassen.



3. Mit Salz, Pfeffer, Worcestershiresauce u. Sherry abschmecken. Evtl. noch mit Binder dicken. Erbsen u. Petersilie einrühren, erwärmen u. zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Estragon-Reis oder Nudeln servieren.

