

Kochen mit Klaus

Hähnchen in Paprika-Frischäserverahm

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Hähnchengeschnetzeltes, 1 rote Paprika, 2 Knobizehen, Salz,
- Pfeffer, 1 Zwiebel, 3 Lauchzwiebeln, 200 g Champignons,
- 250 ml Cremefine, Öl, 200 ml Hühnerbrühe, 100 g Frischkäse,
- 2 TL Senf, 100 ml Weißwein, 1 Pck. Fix für Rahmsauce zu Braten,
- 1-2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein, Paprika klein würfeln. Pilze je nach Größe achteln oder in Scheiben, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.



2. Huhn in Öl anbraten. Zwiebeln, Knobi u. Paprika mitbraten, salzen u. pfeffern. Cremefine u. Brühe zugießen, Rahmsaucenfix einrühren u. aufkochen. Mit Wein verlängern, Pilze u. Lauchzwiebeln unterheben, Senf u. Frischkäse einrühren u. bei geringer Wärme abgedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen.



3. Petersilie einrühren, mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu Spiralnudeln oder Reis servieren.

