

Kochen mit Klaus

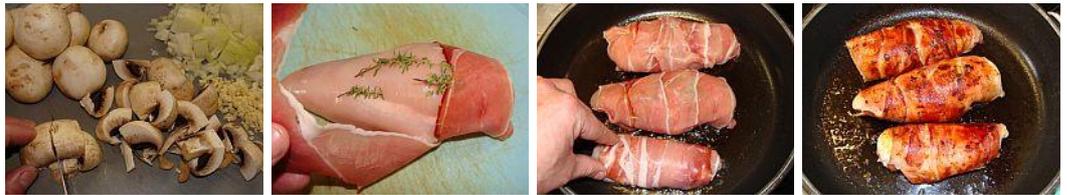
Hähnchenbrust im Speckmantel

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 3 Hähnchenbrustfilets, 150 g Schwarzwälder Schinken, 1 Zwiebel,
- 3 Knobizehen, 350 g Champignons, Salz, Pfeffer, Öl, Petersilie,
- 6-8 frische Thymianzweige, 250 ml Cremefine, 100 ml Weißwein,
- 1 Pck. Fix für Jägersauce

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi klein würfeln. Pilze putzen u. in Spalten schneiden. Huhn waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern, mit Thymianzweigen belegen u. mit je 3-5 Scheiben Schinken umwickeln.



2. Hähnchenbrustfilets in Öl von jeder Seite 2-3 Min. knusprig anbraten, in eine Auflaufform legen u. bei 200°C ca. 25 Min. backen.



3. Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten, Pilze u. Knobi mitbraten. Mit Cremefine ablöschen. Fix einrühren u. aufkochen. Mit Wein verlängern. Mit Salz u. Pfeffer, Petersilie abschmecken. Hähnchen auf der Sauce servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Nudeln servieren.

