

Kochen mit Klaus

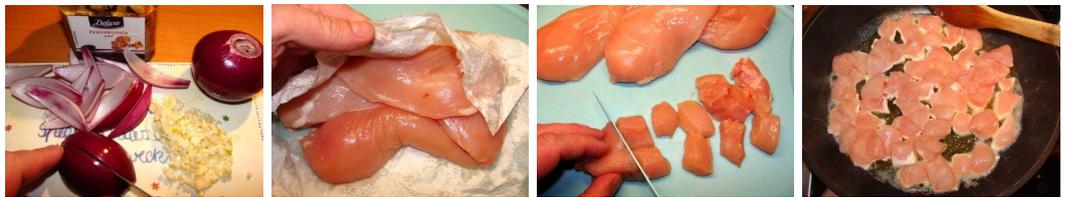
Hähnchenragout mit Pfifferlingen

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Hähnchenbrustfilet, 2 rote Zwiebeln, 3 Knobzehen, Butter,
- 1 Glas Pfifferlinge, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer, 300 ml Hühnerbrühe,
- 1 Lorbeerblatt, 1 EL helle Sauce, 250 ml Milch, 80 ml Weißwein,
- Estragon, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln in Spalten schneiden. Knoblauch fein würfeln. Pfifferlinge abgießen. Hähnchenbrust waschen, trocknen, grob würfeln.



2. Huhn in heißer Butter anbraten, herausnehmen, salzen u. pfeffern. Zwiebeln u. Knoblauch im Bratfett glasig dünsten, Pfifferlinge mitbraten. Mit Mehl bestäuben u. anschwitzen. Mit Milch u. Brühe ablöschen, helle Saue einrühren u. aufkochen. Fleisch u. Lorbeerblatt zugeben u. ca. 30 Min. auf kleiner Hitze garen. Mit Wein verlängern.



3. Ragout mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Kräuter unterheben.



Tipp des Chaoten:

Dazu Bandnudeln, z. B. Reginette reichen!



Erstellt von Klaus am 29.12.2012