

Kochen mit Klaus

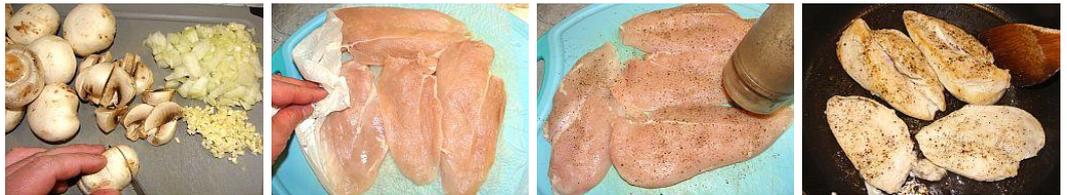
Hähnchenschnitzel in Champignonrahm

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g Hähnchenschnitzel, Salz, Pfeffer, 50 g Schinkenwürfel, Öl,
- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 500 g Champignons, 200 ml Brühe,
- 1 Pck. Fix f. Rahm Champignons, 300 ml Cremefine, 2 EL Bratensaft,
- 50 ml Weißwein, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel, Knobi klein würfeln, Pilze achteln. Huhn waschen, trocken tupfen, beidseitig salzen u. pfeffern.



2. Huhn kurz in Öl anbraten u. herausnehmen. Schinken, Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anrösten, Pilze mitbraten. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen, Fix u. Bratensaft einrühren u. aufkochen. Mit Wein verlängern. Fleisch in die Sauce legen u. bei geringer Wärme abgedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen.



3. Kräuter einrühren, mit Salz u. Pfeffer würzen, evtl. noch andicken.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Spätzle servieren.

