

# Kochen mit Klaus

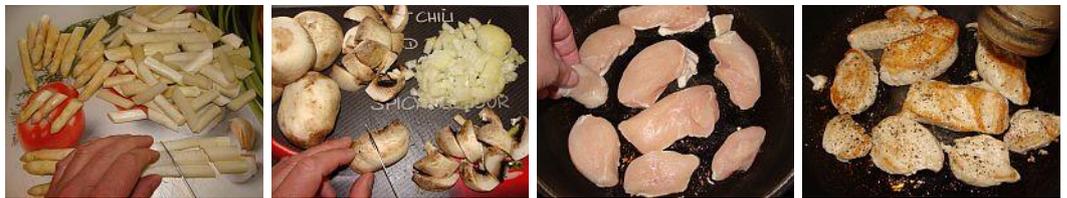
## Hähnchenfilet-Topf mit Spargel

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g Hähnchenfilet- Medaillons, 500 g weißer Spargel, Zitronensaft,
- Zucker, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 200 g Champignons, Öl, Butter,
- 200 ml Gemüsebrühe, 250 ml Cremefine, 1 Pck. helle Sauce,
- 1 kl. Dose Erbsen, Petersilie

### Zubereitung:

1. Spargel ganz schälen, holzige Enden abschneiden u. schräg in Stücke schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Pilze putzen u. in Spalten schneiden. Huhn waschen, trockentupfen u. etwas flach drücken.



2. Medaillons in heißem Öl von jeder Seite 3-4 Min. scharf anbraten, salzen, pfeffern u. entnehmen.



3. Butter im Bratfett erhitzen. Spargel, Zwiebeln u. Pilze darin anbraten. Mit Brühe u. Cremefine ablöschen, helle Sauce einrühren, aufkochen u. ca. 20 Min. köcheln lassen. Erbsen u. Petersilie zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Zitronensaft abschmecken. Medaillons mit Fleischsaft zugeben u. einige Min. erwärmen.



*Tipp des Chaoten: Mit Bandnudeln servieren.*



Erstellt von Klaus am 01.06.2023