

Kochen mit Klaus

Rahmgeschnetzeltes mit Pilzmischung

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g Hähnchengeschnetzeltes, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Pfeffer,
- Salz, 60 g Schinkenwürfel, 600 g TK-Feine Pilzmischung, Öl,
- 250 ml Hühnerbrühe, 250 ml Cremefine, 1 Pck. Fix f. Waldpilz-Sauce,
- 75 g Kräuter-Frischkäse, Weißwein, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. TK-Pilze in ein Sieb geben u. antauen lassen.



2. Fleisch in heißem Öl anbraten, salzen, pfeffern u. entnehmen. Schinkenwürfel im Bratfett anbraten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Pilze mitbraten. Mit Brühe u. Cremefine ablöschen. Fix u. Frischkäse einrühren, aufkochen u. 15 Min. köcheln lassen. Mit etwas Wein verlängern.



3. Fleisch zugeben, ca. 15 Min. köcheln lassen bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern abschmecken.



Tipp des Chaoten:

Mit Reis servieren u. den blöden Salat weglassen! ☺

