

Kochen mit Klaus

Schnitzelchen in Senf-Sahnesauce

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 800 g Hähnchenschnitzel, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 1 EL Paprikapulver, 250 g Champignons, Öl, 500 ml Cremefine,
- 2 Pck. für Rahmsauce, 80 ml Weißwein, Schnittlauch, Petersilie,
- je 1 EL mittel- u. scharfer Senf

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Pilze putzen u. in Spalten schneiden. Schnitzel je nach Größe dritteln oder halbieren. Schnitzelchen in heißem Öl anbraten, herausnehmen u. mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen.



2. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten. Pilze mitbraten, mit Cremefine ablöschen, Fix einrühren u. aufkochen. lassen. Mit Wein verlängern u. Senf einrühren.



3. Mit Kräutern, Salz u. Pfeffer abschmecken. Fleisch in die Sauce legen u. weitere 15 Min. abgedeckt darin erhitzen.



Tipp des Chaoten: Dazu Röstis servieren!



Erstellt von Klaus am 06.02.2020