

Kochen mit Klaus

Zwiebel-Sahne-Hähnchen

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

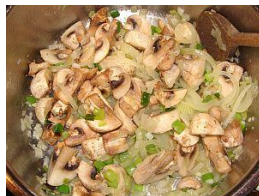
- 600 g Hähnchenbrustfilet, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 1 Lauchzwiebel,
- Pfeffer, Salz, 250 g Champignons, 1 Pck. Fix für Zwiebel-Suppe,
- 250 ml Cremefine, 200 ml Sahne, 3 EL helle Sauce, 80 ml Weißwein,
- 1 TL Senf, 2 Pck. Bresso, 1 EL TK-Petersilie, getr. Estragon

Zubereitung:

1. Huhn waschen, trockentupfen, salzen u. pfeffern. Zwiebelweiß u. Knobi fein würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Pilze putzen u. vierteln.



2. Fix in Cremefine u. Sahne einrühren. Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Pilze kurz mitdünsten u. mit angerührter Sauce ablöschen, helle Sauce u. Bresso einrühren u. aufkochen. Mit Wein verlängern, mit Salz, Pfeffer u. Senf würzen. Kräuter einrühren.



3. Den Boden einer Auflaufform mit Sauce bedecken. Filets einlegen, mit restlicher Sauce übergießen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle reichen. Klasse!

