

Petra Eichhorn

Professional

Geschnetzeltes mit Huhn und Champignons

Hauptspeise

Champignon

Frühling

Geflügelgerichte

Österreichisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Hähnchenbrustfilet in Scheiben schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Fleisch in 2 El heißem Öl bei starker Hitze rundherum braun anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen. Pilze mit dem restlichen Öl in der Pfanne hellbraun anbraten.

Mit Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Gemüsesuppe und Schlagobers zugießen und offen bei starker Hitze 3 Min. einkochen lassen. Fleisch zugeben und 1 Minute kochen lassen. Von 2 Frühlingszwiebeln das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden, in die Sauce geben, evtl. nachwürzen. Dazu passt perfekt als Beilage Reis.



Zutaten

300 g Hähnchenbrustfilets

100 g Champignons

3 El Öl

Salz

Pfeffer

100 ml Weißwein

125 ml Gemüsesuppe

100 ml Schlagobers

2 Frühlingszwiebeln