

Knusper Hähnchen mit Champignonsoße

Personen: 4

Zeit: 50 Minuten



ZUTATEN:

Für das Hähnchen:

- 500 g Hähnchenbrust
- Salz, Pfeffer, Paprikagewürz
- 120 g Mehl
- 30 g Stärke
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 1 Ei
- 200 ml Milch
- Pankomehl

Für die Spätzlepfanne:

- 300 g Spätzle
- 250 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 EL Mehl
- 300 ml Sahne
- Salz, Pfeffer oder etwas Instant-Gemüsebrühe
- Frische Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und würzen (Salz, Pfeffer, Paprikagewürz).
2. Mehl, Stärke, Backpulver und Salz mischen.
3. Ei und Milch verquirlen und nach und nach zur Mehlmischung geben, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Hähnchenstücke erst durch den Teig, dann durch Pankomehl ziehen.
5. In heißem Öl (ca. 170–180 °C) goldbraun frittieren – das dauert je nach Größe etwa 5–7 Minuten.
6. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Zwiebel fein hacken, Champignons in Scheiben schneiden.
8. In etwas Öl anbraten, bis alles leicht gebräunt ist.
9. Mit 1 EL Mehl bestäuben, kurz umrühren.
10. Sahne angießen und mit Salz, Pfeffer oder Gemüsebrühe abschmecken.
11. Spätzle dazugeben und alles kurz köcheln lassen, bis die Soße cremig ist.
12. Mit frischer Petersilie bestreuen und servieren.