

Hähnchen IN CREMIGER PILZRAHMSONE

mit Spätzle ♥

HERZHAFT • CREMIG • WOHLFÜHLEN ♥

Zartes Hähnchen in einer cremigen
Pilzrahmsauce – herzhaft abgeschmeckt
und perfekt zu Spätzle.
Ein echtes Wohlfühlgericht!



ZUTATEN (für 4 Personen)

- 600 g Hähnchenbrustfilet
- 500 g frische Spätzle
- 400 g braune Champignons
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250 ml Sahne
- 150 ml Hühnerbrühe
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- ½ TL getrockneter Thymian
- 2 EL Öl
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL frisch gehackte Petersilie



ZUBEREITUNG

- 1 Die Hähnchenbrustfilets trocken tupfen und in mundgerechte Streifen schneiden.
- 2 Die Champignons mit einem Küchenpapier säubern und in Scheiben schneiden.
- 3 Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- 4 Den Knoblauch schälen und fein hacken.
- 5 Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
- 6 Die Hähnchenstreifen bei hoher Hitze rundherum 4–5 Minuten goldbraun anbraten.
- 7 Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
- 8 Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen.
- 9 Die Butter in derselben Pfanne schmelzen.
- 10 Die Champignons hineingeben und 5–6 Minuten kräftig anbraten, bis sie schön gebräunt sind und kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist.

- 11 Die Zwiebel hinzufügen und etwa 2 Minuten glasig dünsten.
- 12 Den Knoblauch unterrühren und ca. 30 Sekunden mitbraten.
- 13 Den Senf einrühren und kurz verrühren.
- 14 Mit der Hühnerbrühe ablöschen und den Bratensatz vom Pfannenboden lösen.
- 15 Die Sahne angießen und den Thymian einrühren. Die Soße bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten leicht einköcheln lassen.
- 16 Die Hähnchenstreifen wieder in die Pfanne geben und weitere 3–4 Minuten in der Soße ziehen lassen.
- 17 Die Petersilie unterheben und alles nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spätzle nach Packungsanweisung zubereiten oder nach Belieben in etwas Butter goldbraun anbraten. Die Spätzle auf Tellern anrichten, die cremige Hähnchen-Pilzrahmsauce darüber geben und sofort servieren.



TIPP: Wer es noch aromatischer mag, kann etwas Weißwein zum Ablöschen verwenden.



Guten Appetit! ♥



für
4 PERSONEN

