Hähnchenpfanne mit Knödeln

Fleisch-Gerichte » Hähnchen

Zutaten (4 Personen)

» 600g Brötchen
» 1 Zwiebel(n)
» 125ml Milch
» 3 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» 3 EL Öl
» 2 EL Mehl
» 150g Champignons
» 600g Hähnchenbrustfilet(s)
» 1 EL Butter/Margarine
» 400ml Instant-Hühner-Brühe
» 1 Glas Schwarzwurzeln
» 200g Schmelzkäse
» 1 Prise Muskat
» 1/2 Bd. Kerbel
» 1/2 Bd. Schnittlauch
» 1/2 Bd. Lauchzwiebel(n)

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Brötchen würfeln. Zwiebel abziehen, hacken. Mit Milch, Eiern, Salz und Pfeffer verquirlen, über die Brötchen geben. Ca. 30min quellen lassen. Öl, Mehl unter die Knödelmasse kneten. Mindestens 3 Stunden ruhen lassen.

2. Mit den Händen 12-15 Knödel formen. In siedendem Salzwasser ca. 15min ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

3. Pilze putzen, blättrig schneiden. Geflügel abbrausen, trockentupfen, würfeln, in Butter anbraten. Pilze zufügen, kurz mitbraten. Mit Brühe ablöschen, ca. 2min köcheln. Schwarzwurzeln abgießen, zufügen. Schmelzkäse einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Kräutern und Lauchzwiebeln in Ringen garnieren, mit Knödeln anrichten.

Tipp: Statt Knödel kann man auch Nudeln verwenden und wer keine Schwarzwurzeln mag, kann diese gegen Spargel oder Kohlrabi austauschen.

Nährwerte: 870kcal/E45g/F26g/KH25g pro Portion

angelegt am: 18.01.2005 Rezept-Nr: 1400
Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke