Hähnchengeschnetzeltes mit Gurke

Fleisch-Gerichte » Hähnchen

Zutaten (4 Personen)

- » 500g Spätzle
- » Salz & Pfeffer
- » 250g Champignons
- » 200g Saure Gurken
- » 600g Hähnchenbrustfilet(s)
- » 200g Cocktailtomaten
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 EL Öl
- » 150ml Bier
- » 1/2l Instant-Hühner-Brühe
- » 100g Schlagsahne
- » 3 EL körniger Senf
- » 2 EL Stärke
- » 1 EL Butter/Margarine
- » Muskat

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Spätzle in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. In der Zwischenzeit Champignons putzen und halbieren. Gurken längs halbieren und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin portionsweise anbraten. Herausnehmen und warm halten. Zwiebel im Bratfett anbraten. Pilze und Gurke zufügen. Kurz mitbraten, mit Bier und Brühe ablöschen. Sahne zufügen aufkochen und den Senf einrühren.. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Stärke mit 2EL Wasser glattrühren und die kochende Soße damit binden.

3. Fleisch und Tomaten in die Soße geben, nochmals aufkochen. Spätzle abgießen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Spätzle kurz darin schwenken. Mit Salz und Muskatnuß würzen. Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle auf Tellern anrichten, sofort servieren.

Nährwerte: 530kcal/E42g/F27g/KH23g pro Portion

angelegt am: 21.06.2006 Rezept-Nr: 2089

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke