

# Hähnchen-Pilzrahm

Saucen&Marinaden » Saucen

## Zutaten (8-10 Personen)

- » 10g getr. Steinpilze
- » 600g Hähnchenbrustfilet(s)
- » 500g Champignons
- » 2 Zwiebel(n)
- » 3-4 Stiele Thymian
- » 4 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 400g Schlagsahne
- » 2-3 TL Instant-Hühner-Brühe
- » 200g Erbsen
- » 3-4 EL Soßenbinder

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

31-60min

## Zubereitung

1. Steinpilze in 250ml lauwarmem Wasser ca. 30min einweichen. Inzwischen Fleisch waschen, trockentupfen und würfeln. Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, würfeln. Thymian waschen und abzapfen.

2. 2EL Öl in einem weiten Topf erhitzen. Fleisch darin anbraten, herausnehmen. 2EL Öl im Bratfett erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Pilze darin braten.

3. Fleisch zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Mit 500ml Wasser, Sahne und Steinpilzen samt Einweichwasser ablöschen, aufkochen. Brühe und Erbsen unterrühren. Alles zugedeckt ca. 10min köcheln. Soßenbinder einrühren, nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nährwerte: 320kcal/E20g/F22g/KH7g pro Portion

angelegt am: 18.04.2005

Rezept-Nr: 1806

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