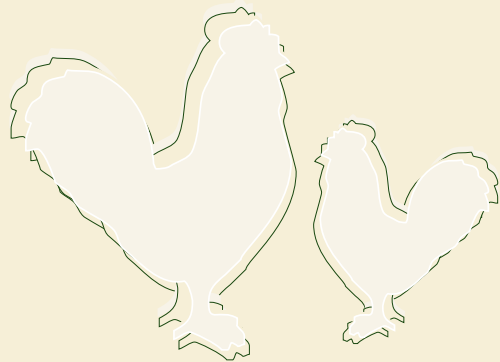


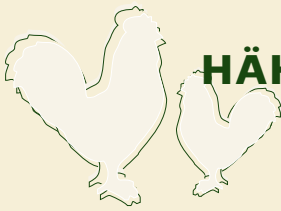


HÄHNCHEN SCHNITZEL

Jäger Art



Landgeflügel



HÄHNCHEN SCHNITZEL

Jäger Art

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Hähnchen Minutenschnitzel oder Oberschenkelfleisch, ohne Knochen
- 500 g frische Pilze nach Belieben (z.B. frische Champignons, Pfifferlinge, Steinpilze, Kräuterseitlinge oder Mischungen davon)
- 1 Zwiebel
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 100 ml Weißwein
- 150 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Schlagsahne
- Zucker
- Muskat
- 6 Stiele glatte Petersilie



Zubereitung:

Die Pilze putzen und in 1cm dicke Scheiben schneiden und die Zwiebel fein würfeln. Die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Die Hähnchenfleischstücke halbieren und in 2 EL Öl bei hoher Hitze von beiden Seiten je 3 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. In derselben Pfanne das restliche Öl zusammen mit der Butter erhitzen und Pilze, Rosmarin und Zwiebeln darin 3-4 Minuten anbraten. Mit Wein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Brühe und Sahne zugeben und 5 Minuten offen köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 3 Prisen Muskat abschmecken. Fleisch dazugeben und 2 Minuten weiter köcheln lassen. Die Petersilie, grob gehackt, über die Sauce und das Fleisch streuen.

Mit Spätzle, Kartoffeln oder Kroketten servieren.