Hühner-Geschnetzeltes mit Champignons

Tolles Rezept mit magerem Geflügel: Das Hühner-Geschnetzelte mit Champignons lässt sich abwechslungsreich mit Gemüse und anderen Beilagen kombinieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

550 g	Hühnerfilet
1 Stk.	Zwiebel
1 Würfel	Rindsuppe
200 g	Champignons
1 Spritzer	Zitronensaft
260 ml	Schlagobers
4 EL	Pflanzencreme
2 EL	Einbrenn (Bindemittel)
0.5 Bündel	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für **Hühner-Geschnetzeltes mit Champignons** das Hühnerfilet in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. 3 Minuten lang scharf anbraten, herausnehmen.

2. Zwiebel schälen und klein schneiden, Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Beides im Bratenrückstand andünsten. Etwas Zitronensaft dazugeben und mit Wasser auffüllen. Suppenwürfel zerdrücken und hineinbröseln. Das Schlagobers einrühren und für ca. 15 Minuten köcheln lassen.

3. Einbrenn-Bindemittel hinzufügen und die Sauce damit binden, für 2 Minuten weiter köcheln

lassen. Dann das Fleisch dazugeben, Hitze reduzieren und 3-4 Minuten in der Sauce ziehen lassen. Nach Belieben nochmals salzen und pfeffern. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Hühner-Geschnetzeltes mit Champignons schmeckt hervorragend zu Spätzle, Bandnudeln oder Knödeln.