Hühner Rahmschnitzel

Das Hühner Rahmschnitzel schmeckt fabelhaft und ist mit diesem Rezept einfach und unkompliziert zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 Stk.	Hühnerschnitzel
	Öl (für die Pfanne)
2 EL	Butter
1 EL	Mehl
125 ml	Sauerrahm
250 ml	Gemüsebrühe
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Hühner Rahmschnitzel** die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden.

2. Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten braten. Heraus nehmen und im Backrohr war stellen.

3. Die Butter in der Pfanne schmelzen, aufschäumen und das Mehl einrühren. Den Sauerrahm hinzugeben und glatt rühren.

4. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und zu einer cremigen Sauce eindicken lassen.

5. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Hühnerschnitzel in die Pfanne geben und kurze Zeit ziehen lassen.

6. Auf Teller anrichten und dazu al dente gekochte Nudeln servieren.

Tipp

Die Schnitzel mit gehackter Petersilie garnieren und dazu einen frischen Kopfsalat der Saison reichen.