Hühner-Stroganoff

Das Hühner-Stroganoff ist ein beliebtes und schmackhaftes Geschnetzeltes mit cremiger Sauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

2 EL	Pflanzenöl
2 Stk.	Hühnerbrustfilets
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
200 ml	Hühnerbrühe
2 TL	Dijonsenf
1 EL	Worcestersauce
75 g	Sauerrahm
75 g	Créme frâiche
1	Salz und Pfeffer
	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Um ein köstliches **Hühner-Stroganoff** zuzubereiten, beginnst du damit, Öl in einer Pfannel zu erhitzen. Anschließend schneidest du mittelgroße Würfel aus den Hühnerbrüsten und brätst diese bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren goldbraun. Würze das Hähnchen nach Belieben mit Salz und Pfeffer und gib es auf einen Teller.

2. Jetzt ist es an der Zeit, die Zwiebeln abzuziehen und fein zu würfeln. Erhitze ein wenig Öl in der Pfanne und reduziere die Hitze auf mittlere Stufe. Brate die Zwiebeln für 6-8 Minuten, bis sie weich, aber nicht goldbraun sind. In der Zwischenzeit kannst du den Knoblauch abziehen und zerdrücken. Füge ihn gemeinsam mit dem Paprikapulver in die Pfanne und brate alles für eine Minute scharf an.

3. Lösche die Pfanne mit Brühe ab und rühre den Dijonsenf sowie die Worcestershire-Sauce ein. Gib das angebratene Hähnchen mit dem verbliebenen Bratensaft hinzu und lasse alles für 5-6 Minuten köcheln, bis der Bratensaft leicht reduziert ist und das Hähnchen durchgebraten ist. Die Hitze reduzieren, Sauerrahm und Créme frâiche einrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Genieße dein leckeres Hühner-Stroganoff mit Reis, Nudeln, Spätzle, Püree oder mit Pommes und garniere es nach Belieben mit Petersilie.

Tipp