Hühnerfilet mit Eierschwammerl

Das Hühnerfilet mit cremiger Eierschwammerl-Sauce ist ein herzhaftes Pfannengericht. Dazu Braterdäpfeln, Nudeln, Kartoffelpüree, Reis oder Spätzle servieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

300 g	Eierschwammerln (Pfifferlinge)
4 Stk.	Hühnerfilet (à ca. 150 g)
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Butterschmalz (oder Pflanzenöl)
1 EL	Mehl
100 ml	Hühnerbrühe
200 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
1 Handvoll	frische Petersilie (fein gehackt)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Hühnerfilet mit Eierschwammerl** die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Eierschwammerl gründlich putzen, je nach Größe zerkleinern. Die Hühnerbrustfilets unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen.

2. In einer großen Pfanne Butterschmalz oder Pflanzenöl erhitzen. Das Hühnerfleisch darin von jeder Seite ca. 5 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei etwa 70 °C warm stellen.

3. Im verbliebenen Bratenrückstand die Zwiebel- und Knoblauchwürfel glasig dünsten. Die Eierschwammerl dazugeben und unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten mitbraten. Mehl darüber stäuben, kurz anschwitzen lassen. Mit der Hühnerbrühe ablöschen und das Schlagobers einrühren. Alles aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen, bis die

Sauce leicht eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hühnerfilets zurück in die Pfanne legen und kurz erwärmen. Frische Petersilie fein hacken und kurz vor dem Servieren in die Pilzrahmsauce rühren. Die Hühnerfilets mit der Eierschwammerl-Sauce auf Teller anrichten und genießen.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung **hier bestellen**



Tipp

Zum Hühnerfilet mit Eierschwammerl passen als Beilage zum Beispiel Bratkartoffel, Bandnudeln, Kartoffelpüree oder Spätzle. Dazu einen grünen Blattsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark reichen.