

Hähnerschnitzel Hawaii

Das Hähnerschnitzel Hawaii mit köstlicher Sauce ist eine tolle Rezept-Idee. Mit unserer Anleitung gelingt das vorzügliche Mittagessen.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

| | |
|------------|---------------------------------------|
| 4 Stk. | Hähnerschnitzel |
| 4 Scheiben | Ananas (aus der Dose) |
| 4 Scheiben | Goudakäse (oder anderen Schmelzkäse) |
| 2 EL | Butterschmalz |
| | Salz und Pfeffer |
| 1 TL | Currypulver |
| 1 TL | Paprikapulver (edelsüß) |
| 200 ml | Schlagobers (Sahne) |
| 50 ml | Wasser (heiß) |

Zubereitung

1. Für die **Hähnerschnitzel Hawaii** mit köstlicher **Sauce** die Schnitzel mit Wasser abspülen, trocken tupfen und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Die Hähnerschnitzel von beiden Seiten scharf anbraten, Hitze reduzieren und auf jeder Seite einige Minuten fertig braten. Die Schnitzel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Jeweils mit einer Käsescheibe und Ananasscheibe belegen.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Hähnerschnitzel Hawaii zirka 15 Minuten überbacken.
3. In der Zwischenzeit das Bratenfett in der Pfanne mit Currypulver und Paprikapulver stäuben. Mit heißem Wasser ablöschen, das Schlagobers einrühren und kurz aufkochen. Die feinen

Hähnerschnitzel Hawaii mit der Sauce anrichten und nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium
antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Als Beilage zum Hähnerschnitzel Hawaii, gegarten Reis, Kroketten, Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln servieren. Dazu einen grünen Blattsalat reichen.