Hühnerschnitzel Hawaii

Das Hühnerschnitzel 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.	Hühnerschnitzel
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 **Hühnerschnitzel 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 Hühnerschnitzel 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 Hühnerschnitzel 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

Hühnerschnitzel 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 Hühnerschnitzel Hawaii, gegarten Reis, Kroketten, Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln servieren. Dazu einen grünen Blattsalat reichen.