

Huhn und Champignons in einer Riesling-Senf-Dill Soße

Das Rezept für Huhn und Champignons in einer Riesling-Senf-Dill-Soße schmeckt einfach herrlich.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: FamBieneck

Zutaten

800 g	Hünerschnitzel
500 g	Champignons (braune)
6 Stk.	Lauchzwiebeln
400 ml	Riesling
2 TL	Senf
1 TL	Dill
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Öl

Zubereitung

1. Die Schnitzel in grobe Stücke schneiden. Bei den Pilzen die Stiele rausdrehen und klein schneiden. Die Hüte in breite Streifen. Den Frühlingslauch grob runterschneiden.
2. Das Fleisch in etwas Öl anbraten, die Pilze und die Frühlingszwiebel zufügen. Mit dem Riesling ablöschen. Den Senf und den Dill dazu und etwas köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipp

Das Huhn mit Champignons in einer Riesling-Senf-Dill-Soße mit einem gemischten Salat servieren.

