Jägerpfanne mit Hähnchenbrust

Die Jägerpfanne mit Hähnchenbrust ist ein köstliches Gericht, das sich perfekt für die schnelle Feierabendküche oder ein deftiges Familienessen eignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

500 g	Steinpilze (oder Champignons)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
600 g	Hühnerbrustfilets
2 EL	Butterschmalz (oder Pflanzenöl)
0.5 Bündel	Petersilie
150 g	Frischkäse
200 g	Schlagobers (Schlagsahne)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Jägerpfanne mit Hähnchenbrust**, die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein zerschneiden. Steinpilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Hähnchenbrust in mundgerechte Würfel schneiden.

2. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Hähnchenwürfel rundum scharf anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Restliches Butterschmalz in die Pfanne geben, Pilze goldbraun anbraten, dann Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und glasig mitdünsten. Das Hähnchenfleisch wieder zurück in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Frischkäse und Schlagobers einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Zur Jägerpfanne mit Hähnchenbrust passt perfekt Reis, Spätzle oder Nudeln. Auch ein knackiger grüner Salat rundet das Gericht wunderbar ab.