

Schlemmergeschnetzeltes mit braunen Champignons

Schlemmergeschnetzeltes mit braunen Champignons ist was für echte Kenner und dieses Rezept ist ein echter Gaumenschmaus.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: FamBieneck

Zutaten

500 g	Hühnerbrustfilets
3 Stk.	Zwiebeln (rote)
300 g	Champignons (braune)
1 EL	Kräuterfrischkäse
375 ml	Schlagobers
3 Stk.	Knoblauchzehen
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Chilipulver
1 Prise	Paprika
1 Prise	Majoran
1 Schuss	Worcestershiresauce

Zubereitung

1. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Öl oder Butterschmalz in einer Pfanne scharf anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen.
2. Im Bratfett nun die Champignons und die Zwiebeln anbraten und etwas Farbe nehmen lassen. Jetzt das Fleisch wieder dazufügen, mit dem Schlagobers auffüllen. Den Frischkäse zufügen und mit Salz Pfeffer, Paprika Majoran, Chili und Worcestershiresauce nach

Geschmack würzen.

3. Zum guten Schluß den Knoblauch in die Sauce pressen und alles ca. 10 Min. weiter köcheln lassen.

Tipp

Wir essen immer Reis dazu.