

Schnelle Hähnchenbruststreifen mit Champignons

Auch wenn es mal schnell gehen muss, muss man nicht auf leckeres Essen verzichten: Einfach das Rezept für schnelle Hähnchenbruststreifen mit Champignons nachkochen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

250 g	Hühnerbrüste (in Streifen geschnitten)
2 EL	Maisstärke
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
10 Stk.	Champignons (braune)
100 ml	Hühnerbrühe
4 Stk.	Frühlingszwiebeln
4 Stängel	Blattpetersilie
2 Stk.	Paprika (rot)
4 EL	Weißwein
4 EL	Schlagobers
1 EL	Butterfett (zum Braten)

Zubereitung

1. Für schnelle Hähnchenbruststreifen mit Champignons die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Streifen schneiden. Blattpetersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
2. Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden. Champignons kurz abbrausen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden und mit Maisstärke mischen. Salzen und pfeffern.
3. Butterfett in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchenfleisch darin kurz rundherum scharf anbraten. Champignons hinzufügen und unter ständigem Rühren ca. 2 Minuten braten. Mit

Hühnerbrühe ablöschen.

4. Paprika, Frühlingszwiebeln und Petersilie dazugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Weißwein und Schlagobers unterrühren und erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Bei Bedarf nachsalzen, pfeffern und servieren.

Tipp

Für schnelle Hähnchenbruststreifen mit Champignons bieten sich Nudeln als Beilage an.