

Rezept

# Hähnchengeschnetzeltes

Ein Rezept von Hähnchengeschnetzeltes, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> braune Champignons	<b>1</b> große Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1</b> grüne Paprikaschote
<b>800 g</b> Hähnchenbrustfilet	<b>50 g</b> Frühstücksspeck (in Scheiben)
½ Bund glatte Petersilie	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Tomatenmark
<b>100 ml</b> trockener Weißwein oder Hühnerbrühe	<b>100 g</b> Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Römertopf wässern. Pilze putzen, evtl. waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Paprika halbieren, putzen, waschen, würfeln.
2. Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Speck quer in Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und hacken.
3. Vorbereitete Zutaten in den Römertopf geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Tomatenmark, Wein oder Brühe und Sahne zugeben. Zugedeckt bei 220° (Umluft 200°) 1 Std. garen. 5 Min. vor Garzeitende Deckel entfernen, alles gut vermengen und offen fertig garen. Dazu schmecken Nudeln (z. B. Tagliatelle).