Rezept

Hähnchen-Pilz-Ragout

Ein Rezept von Hähnchen-Pilz-Ragout, am 12.06.2025

Zutaten

100 g	Bacon (in dünnen Scheiben)
700 g	Hähnchenbrustfilet
1 EL	neutrales Öl
1 TL	Mehl
1/8 l	Hühner- oder Gemüsebrühe
	Salz
250 g	kleine Champignons
1 EL	Butter
1 TL	getrockneter Thymian
1/8 l	trockener Rotwein
100 g	Perlzwiebeln
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Den Bacon in feine Streifen schneiden. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit einem feuchten Küchenpapier sauber abreiben. Die Stielenden abschneiden. Das Hähnchenbrustfilet in knapp 1 cm große Würfel schneiden.

2. Die Butter und das Öl in einem Topf erhitzen. Das Hähnchenfleisch darin bei starker Hitze in zwei Portionen jeweils unter Rühren kräftig anbraten und wieder herausnehmen.

3. Den Thymian zwischen den Fingern fein zerrebeln und mit dem Bacon und den Pilzen im Bratfett 2-3 Minuten unter Rühren braten. Das Mehl darüberstäuben und kurz mitbraten. Alles mit dem Wein und der Brühe aufgießen und den Bratsatz mit einem Kochlöffel vom Topfboden lösen. Alles offen bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen.

4. Perlzwiebeln in einem Sieb abtropfen lassen und mit dem Hähnchenfilet unter die Sauce mischen. Alles noch einmal gut erwärmen und das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit knusprigem Baguette servieren.