

Rezept

Hühnerfrikassée mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Hühnerfrikassée mit Pfifferlingen, am 25.04.2024

Zutaten

300 g Hähnchenbrustfilet	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Butter	1 kleines Glas Pfifferlinge (ca. 100 g Abtropfgewicht)
Salz	Zitronenpfeffer
gemahlener Piment	gemahlener Safran
2 EL geschälte gemahlene Mandeln	100 ml trockener Weißwein (oder Hühnerbrühe)
75 g saure Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 369 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchenbrustfilet kalt abwaschen, abtrocknen und mundgerecht würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und die weißen Teile in dünne Scheiben, die grünen Teile schräg in Ringe schneiden.
2. Die Butter in einem Topf zerlassen. Das Fleisch und die weißen Frühlingszwiebelteile hineingeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren leicht anbraten, ohne dass das Fleisch zu stark Farbe annimmt.
3. Die Pfifferlinge abtropfen lassen und mit den grünen Zwiebelteilen in den Topf geben. Alles mit Salz, Zitronenpfeffer, Piment und 1 Prise Safran würzen und 3 Min. unter gelegentlichem Rühren garen.
4. Die gemahlene Mandeln über die anderen Zutaten streuen. Unter Rühren mit dem Weißwein ablöschen, dann auch die saure Sahne einrühren. Noch kurz erhitzen und würzig abschmecken.