

Rezept

Pilz-Rahmgeschnetzeltes

Ein Rezept von Pilz-Rahmgeschnetzeltes, am 04.10.2023

Zutaten

2 Hähnchenbrustfilets (je ca. 150 g)	Salz
Pfeffer	1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
2 Zwiebeln	650 g sehr frische gemischte Pilze (z. B. Pfifferlinge, Steinpilze, Kräuterseitlinge, Egerlinge)
1 EL Öl	1 EL Mehl
300 ml Gemüsebrühe	2 EL Schmand

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilets kalt abspülen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Die Pilze putzen, bei Bedarf waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Fleisch darin 5-10 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Die Pilze zum Fleisch geben und alles ca. 5 Min. weiter anbraten. Mit Mehl bestäuben. Die Brühe angießen und alles kurz aufkochen lassen.
3. Das Geschnetzelte mit dem Schmand verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Dazu passen Reis, Kartoffeln oder Nudeln.