

Rezept

Weissweinhähnchen

Ein Rezept von Weissweinhähnchen, am 30.06.2026

Zutaten

200 g kleine weiße Champignons	5-6 kleine Schalotten
50 g durchwachsener Räucherspeck	1 Zweig frischer Rosmarin
2 kleine Hähnchenbrustfilets (je ca. 150 g)	Salz
Pfeffer	2 EL neutrales Öl
150 ml trockener Weißwein	4 EL Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Die Champignons putzen, falls nötig mit Küchenpapier abwischen, kleine ganz lassen, größere halbieren. Die Schalotten schälen und halbieren. Den Speck ohne Schwarte fein würfeln. Den Rosmarinzweig waschen und trocken schütteln. Das Fleisch kalt abwaschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern.
2. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, den Speck darin bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten, herausnehmen. Hähnchenbrustfilets im Bratfett von jeder Seite 3 Min. anbraten, dann herausnehmen und zugedeckt warm halten.
3. Das übrige Öl in die Pfanne geben. Die Schalotten und Pilze darin 2-3 Min. bei starker Hitze unter Rühren anbraten. Mit der Hälfte des Weißweins ablöschen und einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Übrigen Wein und Sahne angießen, Rosmarinzweig dazulegen. Hähnchenbrüste und Speckwürfel wieder in die Pfanne geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10-12 Min. schmoren. Dazu schmecken Spätzle.