WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet auf Champignonrahm mit Semmelknödeln

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenfilets
2 EL Öl
8 Semmelknödel
400 g Champignons
1 Zwiebel
100 ml Weißwein
100 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Salz und Pfeffer
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 624 kcal, 24 g Fett, 39 g Kohlenhydrate, 55 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet auf Champignonrahm mit Semmelknödeln

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenfilets in dem Öl von beiden Seiten scharf anbraten, bis sie goldbraun sind.



2. Anschließend die Hähnchenfilets bei 80 Grad im Ofen zu Ende garen. Nebenbei die Semmelknödel zubereiten.



3. Dann die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und beides in dem Bratfett anrösten…

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet auf Champignonrahm mit Semmelknödeln



4. …Weißwein angießen und einreduzieren lassen.



5. Mit Brühe und Sahne circa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht andickt. Eventuell mit etwas Stärke binden.



Hähnchenfilet auf Champignonrahm mit Semmelknödeln

6. Jetzt die Sauce mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.



7. Die Hähnchenfilets aufschneiden, mit den Semmelknödeln auf dem Champignonrahm anrichten und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet auf Champignonrahm mit Semmelknödeln



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**