

Kochen mit Klaus

Hähnchen-Rahmgulasch mit Pilzen

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 1 kg Hähnchenbrustfilet, 1 rote Paprika, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen,
- 500 g Champignons, Salz, Pfeffer, Öl, 1 Pck. Fix f. Rahmsauce, Senf,
- 1 Pck. Fix für Gulasch, 400 ml Hühnerbrühe, 250 ml Cremefine,
- 100 ml Weißwein, 100 ml Sahne, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein, Paprika klein würfeln. Pilze achteln. Huhn in Würfel schneiden.



2. Huhn portionsweise in Öl anbraten, entnehmen, salzen u. pfeffern. Zwiebeln, Knobi u. Paprika im Bratfett andünsten, salzen u. pfeffern. Cremefine u. Brühe zugießen, Fix u. helle Sauce einrühren, aufkochen u. mit Wein verlängern. Pilze unterheben, 2 TL Senf einrühren u. bei mittlerer Wärme abgedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen. Pilze u. Sahne zugeben u. nochmal 15 Min. offen köcheln lassen.



3. Kräuter nach Belieben einrühren, mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle oder Reis servieren.

