

Hähnchengeschnetzeltes

Zürcher Art

Für 4 Personen
Dauer: ca. 30 min.

Zutaten

- 4 Hähnchenbrüste
- 250 g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 1/2 Zitrone
- 250 ml Sahne
- 200 ml Hühnerbrühe
- 100 ml Weisswein
- 6 EL Butter
- 1 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Paprika



Zubereitung

1. Die Hähnchenbrüste in sehr dünne Scheiben schneiden, Pilze grob hacken, Zwiebeln würfeln
2. 3 EL Butter in einer hohen Bratpfanne erhitzen
3. Das Hähnchenfleisch auf hoher Stufe braten, bis es leicht gebräunt ist
4. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und zur Seite stellen
5. Die restlichen 3 EL Butter in dieselbe Pfanne geben und erhitzen
6. Pilze und Zwiebelwürfel in die Pfanne geben, auf mittlere Temperatur reduzieren und unter gelegentlichem schwenken 5 min. braten
7. Das Mehl über Pilze und Zwiebeln streuen, kurz mischen
8. Mit Hühnerbrühe und Weisswein ablöschen, 5 min. köcheln lassen
9. Zitronensaft, Sahne und Geflügel in die Pfanne geben, aufkochen und dann servieren