

Hühnergchnetzeltes

Zutaten (4 Personen)

400g Hühnerfleisch
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 250g Champignons
 2 Karotten
 ½ Brokkoli
 1 Roter Paprika
 100ml Schlagobers
 100ml Hühnerbrühe
 125g Crème fraîche
 1 EL Tomatenmark
 Maizena & 50ml Wasser
 Rapsöl
 Salz & Pfeffer
 Paprikapulver
 ½ Bund Petersilie



Zubereitung

1. Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Karotten schälen, Brokkoli und Champignons putzen, und alles würfelig schneiden. Paprika in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
2. Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und noch einmal gut umrühren. Fleisch anschließend aus der Pfanne nehmen, darin neues Öl erhitzen und das Gemüse kurz und scharf anbraten. Mit Hühnerbrühe ablöschen. Schlagobers, Crème fraîche und Tomatenmark hinzugeben und kurz zum Köcheln bringen. Fleisch wieder hinzugeben
3. Kaltes Wasser mit 1-2 TL Maizena glattrühren und in die Sauce einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Vor dem Servieren in die Sauce untermengen.

Bon Appétit!