



Spätzle mit Kräuter/Pilzpfanne Hähnch Brust in Champignonrahm

Zutaten für 10 Personen

1,8 kg Hähnchenbrustfilet natur
1,4 kg frische Champignons
2-3 Zwiebeln
Gemüsebrühe für 250 ml
1kg Spätzle
Öl oder Bratfett zum anbraten
Speisestärke oder Mehl zum andicken
Salz, Pfeffer, Paprika und Curry zum würzen
frische oder getrocknete Kräuter



Die Hähnchenbrustfiletstücke abwaschen, abtrocknen und nach belieben in Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Curry und Paprika würzen

Die Champignons putzen und nach belieben in Scheiben, Hälften oder Viertel schneiden

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln

In einem Topf die Pilze in Öl kräftig anbraten, Temperatur verringern und die Zwiebelwürfel dazugeben und glasig mit braten, salzen und Pfeffern.

Etwas Speisestärke in einem kleinen Teil der Sahne anrühren.

Die Gemüsebrühe und die restliche Sahne zu den Pilzen und Zwiebeln geben, aufkochen lassen

Die klein gehackten Kräuter dazu geben.

Die angerührte Speisestärke unter rühren in die leicht köchelnden Pilze geben, bis eine sämige Soße entstanden ist, abschmecken und fertig zum Servieren

Die Hahnchenbruststücke in einer Pfanne scharf anbraten und gut durchbraten und entweder mit in die Champignonrahm geben oder separat servieren

Die Spätzle in reichlich Salzwasser kochen

Guten Appetit