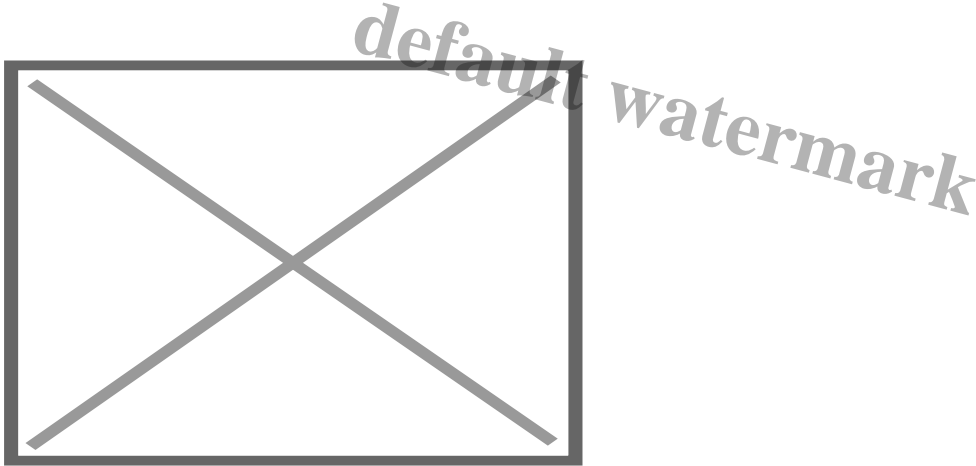




Butterhähnchen mit Champignons

Description



Zutaten

2 große oder 3 kleine Hähnchenbrustfilets
250 g Champignons
1 große gelbe Zwiebel
300 ml trockener Weißwein (ich hatte Welschriesling)
150 g frische Butter
frisch gemahlener Pfeffer, Salz

Zubereitung

Hähnchenbrust waschen und trocken tupfen, gegebenenfalls Sehne oder Knochen herausschneiden. Auf einer Grill-Pfanne mit etwas Butter oder Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Von jeder Seite ca. 5 Minuten. In diesem Schritt NICHT SALZEN.

In einem Topf fast die ganze Menge Butter schmelzen (einen Teelöffel Butter zur Seite legen). Die Zwiebel fein schneiden, zum Butter in den Topf geben und glasig anschwitzen.

Champignons schÄ¶len und in sehr dÄ¶nne Scheiben schneiden. Falls sie zu groÄ¶ sind, halbieren. Mit in der Topf zu der Zwiebel geben und kurz anbraten.

Nun das Fleisch dazugeben und salzen, pfeffern und WeiÄ¶wein dazugieÄ¶en. Ohne Deckel so lange kochen, bis ungefÄ¶hr nur die HÄ¶lfte der ursprÄ¶nglichen Menge des Weins im Topf ist. Abdecken und ca. 20-30 Minuten schmoren lassen.

Zum Schluss die restliche Butter dazugeben. Vom Herd nehmen.

Als Beilage eignen sich Kartoffeln aller Zubereitungsart, Reis, Gnocchi..eigentlich alles. Bei uns gab es Backkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch.

Category

1. GefÄ¶gel

Date Created

Juni 9, 2019

Author

jeanny

default watermark