

Hähnchen-Geschnetzeltes in Senf-Sahne-Soße, Spätzle

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Hähnchenbrust	1 Zwiebel	1 Zitrone, Saft
200 ml Sahne	250 ml Geflügelfond	1-2 TL süßer Senf
1-2 TL Senf	1-2 EL Fischsauce	Öl
2 TL Speisestärke	1-2 TL Paprikapulver	1 TL gemahl. Senfsaat
Salz	Pfeffer	

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Zwiebel	100 g Schmand
20 ml Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

3 Eier, Größe M	150 g Weizenmehl	Muskatnuss, Salz
-----------------	------------------	------------------

Für das Geschnetzelte:

Das Hähnchen in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Beides in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und gemahlener Senfsaat würzen. Mit Geflügelfond ablöschen, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. 150 ml Sahne hinzugeben und Fischsauce, Zitronensaft und Senf einrühren. Weiter köcheln lassen. Rest der Sahne mit Speisestärke glattrühren und das Geschnetzelte damit abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Gurkensalat:

Gurke entkernen und in Scheiben hobeln. Zwiebel abziehen und würfeln. Mit Schmand und Essig mischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Dill fein schneiden und unterrühren.

Für die Spätzle:

Mehl sieben und mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss vermischen. Eier zugeben und verquirlen. Teig durch eine Spätzlepresse in kochendes Wasser drücken und 2 Minuten ziehen lassen.

Annette Bühner am 24. März 2025