

## Hähnchen-Medaillons in Pilz-Rahm-Soße

|                            |                             |                    |
|----------------------------|-----------------------------|--------------------|
| 500 g Hähnchen-Brust-Filet | 250 g Champignons, Scheiben | 1 Zwiebel, gehackt |
| 2 Knoblauchzehen, gehackt  | 200 ml Sahne                | 100 ml Gemüsebrühe |
| 1 EL Butter                | 1 EL Olivenöl               | 1 TL Senf          |
| Salz, Pfeffer              | Petersilie                  |                    |

### **Hähnchen anbraten:**

Das Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.

Aus den Hähnchen-Filets Medaillons schneiden.

Die Hähnchenmedaillons von beiden Seiten etwa 3-4 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

### **Zwiebeln und Pilze anbraten:**

In der gleichen Pfanne die Butter schmelzen und die fein gehackten Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen, bis sie glasig sind.

Die Champignons hinzufügen und etwa 5 Minuten anbraten, bis sie weich und leicht gebräunt sind.

### **Rahmsauce zubereiten:**

Senf in die Pfanne geben und kurz mit den Pilzen verrühren.

Die Gemüsebrühe dazugeben und etwa 2-3 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die Sahne hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce leicht einköcheln lassen.

Die gebratenen Hähnchenmedaillons in die Sauce legen und bei schwacher Hitze noch etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis das Hähnchen durchgegart ist.

Mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

### **Tipps:**

Ein cremiges Kartoffel-Püree oder geröstete Kartoffeln ergänzen die Rahmsauce. Alternativ passt auch gedämpftes Gemüse wie Brokkoli oder grüne Bohnen gut.

Ein leichter Blattsalat mit einer Vinaigrette auf Zitronenbasis sorgt für einen frischen Start.

Ein Vanillepudding oder Panna Cotta mit Beeren sorgt für einen süßen Abschluss.

NN am 18. Februar 2025