

Hähnchen-Rahm-Geschnetzeltes, Frühlingsgemüse

Für 4 Personen

| | | |
|---------------------|-------------------------|---------------------|
| 40 g Butter | 40 g Mehl | 100 ml Milch |
| 50 ml Sahne | 400 ml Hühnerbrühe | 1/2 Zitrone, Saft |
| 200 g Zuckerschoten | 200 g TK-Erbsen | 600 g Hähnchenbrust |
| 2 EL Butter | 200 g weiße Buchenpilze | 100 g Kerbel |
| Salz, Pfeffer | | |

Für die Rahmsoße Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl einrühren und bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten anschwitzen. Das Mehl sollte nicht gebräunt werden, damit die Soße ihre weiße Farbe behält. Mit der Milch und Sahne ablöschen und die Hühnerbrühe hinzufügen. Die Soße unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen aufkochen, bis diese schön sämig wird. Hitze reduzieren und die Soße gelegentlich umrühren, damit diese nicht anbrennt. Salz, Pfeffer, sowie den Zitronensaft hinzufügen und abschmecken.

In einem Topf mit gesalzenem Wasser die Zuckerschoten und Erbsen für 1-2 Minuten blanchieren. Abgießen und in die Rahmsoße geben.

Das Hähnchen in Streifen schneiden und beiseitestellen. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Buchenpilze bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten anbraten. Die Hähnchenstreifen dazugeben und nochmals für 5 Minuten anbraten. Pilze und Hähnchen in die Rahmsoße geben.

Zum Schluss den Kerbel in das Geschnetzeltes hinzufügen und nochmals abschmecken.

Lisa Angermann am 21. November 2025