

Rezeptbörse
Pfarrkindergarten St. Peter, Mikschallee 1
9020 Klagenfurt a. Ws.



Geschnetzeltes vom Huhn in feiner Paprika-Rahmsauce

Zutaten:

- 1,20 kg Hühnerbrust
- 2 Zwiebeln
- Paprika edelsüß, Salz, Pfeffer
- Rosmarin gehackt
- Suppe zum Aufgießen
- Mehl zum Binden
- bunte Paprikawürfel
- Rapsöl und Butter zum Anschwitzen
- 1/8 l Obers



Zubereitung:

Zwiebel fein hacken, in Öl-Buttergemisch anschwitzen.
Hühnerbrust in Streifen schneiden, kurz mitrösten. Paprizieren und mit Suppe ablöschen.
15 Minuten köcheln lassen, anschließend Paprikawürfel dazugeben. Mit Mehl – Wasser binden und noch 5 Minuten weiter köcheln. Zum Schluss Obers unterrühren.

Tipp: Als Beilage eignen sich Butternockerl oder Reis