

Hühnergeschnetzeltes – überbacken

Zutaten:

Für 6 Portionen:

600 g Hühnerfleisch, 300 g Champignon, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Öl, 1/8 l Weißwein, 2 EL Mehl, ca. 3/8 l Suppe, 1/8 l Obers, gehackte Petersilie

Für die Spätzle: 300 g Mehl (griffig), 2 Eier, Salz, Muskatnuss, 2 EL Sauerrahm, 2 EL Topfen, etwas Milch
150 g Käse zum Bestreuen

Zubereitung:

Für die Spätzle alle Zutaten zu einem glatten und weichen Teig verrühren. Mit einem Spätzlehobel oder Messerrücken kleine Nockerl in kochendes Salzwasser einkochen, einmal aufkochen lassen und abseihen.

Hühnerfleisch in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel fein hacken und Champignons blättrig schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten. Im Bratenrückstand Zwiebel und Champignons hell anrösten, mit Mehl stauben und kurz mitrösten. Mit Suppe, Obers und Weißwein aufgießen, Fleisch dazugeben und zusammen etwas dünsten lassen. Mit Petersilie verfeinern und gut abschmecken.

Geschnetzeltes in eine Auflaufform füllen, mit Spätzle bedecken und mit geriebenem Käse bestreuen.

Bei 180°C (Heißluft) ca. 30 Minuten überbacken.

Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!