

Hähnchenbrust im Schinkenmantel



Zutaten für 2-3 Personen:

200-250 g Hähnchenschnitzel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

italienische Kräuter

5-7 dünne Scheiben italienischer Schinken

2 EL Olivenöl

Sauce:

75 ml trockener Weißwein

100 ml Gemüsebrühe

75 ml Sahne

einige Champignons

1 TL Pilzpulver

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Hähnchenbrust zuerst in flache Scheiben und dann in 2-3 cm breite Streifen schneiden. Leicht salzen und pfeffern sowie mit italienischen Kräutern bestreuen. Jeden Streifen mit einer halben Scheibe Schinken umwickeln.

2. Die Streifen in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl bei mittlerer Hitze braten, das Fleisch sollte gerade durch sein, nicht zu lange braten. In Alufolie warm stellen.

3. Bratensatz mit Weißwein ablöschen, etwas einköcheln. Gemüsebrühe, Sahne und geputzte, in Scheiben geschnittene Champignons

sowie 1 TL Pilzpulver zugeben. Einige Minuten köcheln lassen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Die Hähnchenbruststreifen sollten in etwa knapp so lang sein wie die Schinkenscheiben breit sind, dann lassen sie sich am besten umwickeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.07.2017