

# Hühner-Rahmgeschnetzeltes

Das Hühner-Rahmgeschnetzle mit Reis oder Nudeln serviert, ist eine köstliche und einfache Rezept-Idee.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

|            |                                     |
|------------|-------------------------------------|
| 400 g      | Hühnerfilet                         |
|            | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>    |
|            | Mehl                                |
| 1 EL       | Butterschmalz (oder Pflanzenöl)     |
| 1 Stk.     | <a href="#">Zwiebel</a> (klein)     |
| 250 ml     | Gemüsefond                          |
| 200 ml     | <a href="#">Schlagobers</a> (Sahne) |
| 1 Spritzer | Zitronensaft                        |
|            | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>    |
| 1 Handvoll | Petersilie (fein gehackt)           |

## Zubereitung

1. Für das **Hühner-Rahmgeschnetzle** das Hühnerfilet in kleine Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken.
2. Das Fleisch in einer Pfanne mit Butterschmalz goldgelb anbraten. Die Zwiebeln zugeben und glasig dünsten.
3. Jetzt den Gemüsefond zugeben, aufkochen lassen und kurz weiter köcheln lassen. Das Schlagobers und einen Spritzer Zitronensaft hinzugeben. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und die klein gehackte Petersilie unterrühren.

## Tipp

Als Beilage zum Hühner-Rahmgeschnetzelte Reis, Bandnudeln oder Spätzle servieren. Dazu einen grünen Blattsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark reichen.