



Hähnchengeschnetzeltes Jägerart

mit Pilzen und Spätzle



30-40min



2 Personen

Mmmh, so lieben wir die deutsche Küche! Passend zur Jahreszeit gibt es leckere Spätzle mit einer cremigen Champignonsauce und zartem Hähnchenfleisch. Frische Kräuter, Zitrone und Tomatenmark sind die aromatischen Verfeinerer. Jede Wette, dass du deine Lieben nicht zweimal zu Tisch bitten musst!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 400g frische Spätzle ^{1,3}
- 15g frische Petersilie & Thymian

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 866kcal, Fett 45.2g, Kohlenhydrate 65.3g, Eiweiß 45.2g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte auspressen**, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **1/2 des Brühepulvers** in 250ml heißem Wasser auflösen.



4. Fleisch hinzugeben

Das **Fleisch samt ausgetretenem Bratensatz** in die **Sauce** geben und die **Sauce** bei mittlerer Hitze 5-8Min. sanft köcheln lassen. **Tipp:** Wer mag, kann mehr **Brühe** hinzugeben.



2. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-5Min. goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Teller beiseitestellen.



5. Spätzle braten

Die **Spätzle** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 5-8Min. goldbraun anbraten. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen.



3. Sauce ansetzen

Die **Zwiebeln** in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze 2-3Min. glasig anschwitzen. Die **Pilze** hinzugeben und 3-5Min. goldbraun anbraten. Die **Crème fraîche**, **1EL Tomatenmark** und **1 Prise Paprikapulver** unterrühren. Den **Crème-fraîche-Becher** mit **Brühe** füllen und diese ebenfalls unterrühren. Die **Sauce** 1-2Min. sanft köcheln lassen.



6. Sauce verfeinern

Ca. **2/3 der Petersilie** und **1-2TL Thymian** unter die **Sauce** rühren und mit **Zitronensaft**, Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann auch mehr **Thymian** verwenden. Die **restliche Petersilie** unter die **Spätzle** rühren. Die **Spätzle** mit der **Jägersauce** anrichten, mit den **Zitronenspalten** garnieren und servieren.