



Hähnchengeschnetzeltes Jägerart

mit Pilzen und Spätzle



30-40min



3-4 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!

- 1 Packung braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 800g frische Spätzle ^{1,3}
- 15g frische Petersilie & Thymian

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Zitruspresse

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

Energie 789kcal, Fett 39.9g,
Kohlenhydrate 61.0g, Eiweiß 42.9g



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. Ca. **2/3 des Brühepulvers** in 400ml heißem Wasser auflösen.



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



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.



Die **Spätzle** in einer großen Pfanne mit 2-3EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 5-8Min. goldbraun anbraten. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen.



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



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.