



Champignon-Hähnchen-Stroganoff

mit Karotten auf Basmatireis



20-30min



6 Portionen

Die zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Sauce mit frischen Champignons ist inspiriert vom russischen Klassiker „Stroganoff“. Dazu servierst du aromatische Karotten und einen lockeren Basmatireis mit frischer Petersilie. Das sieht nicht nur wunderbar aus, das schmeckt auch mindestens genauso gut! Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

- 450g Bio-Basmatireis
- 3 Karotten
- 2 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 20g Petersilie
- 750g braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 3 Becher Crème fraîche ²

- 2EL Weizenmehl ¹
- 2EL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Wasserkocher
- Messbecher
- Sieb

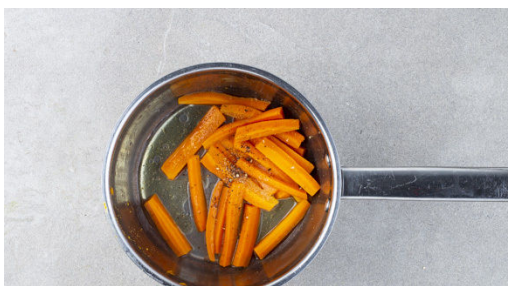
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Gluten (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

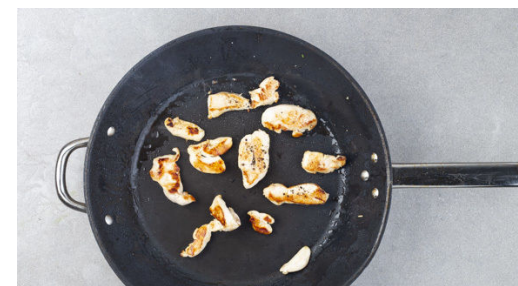
Energie 686kcal, Fett 27.3g,
Kohlenhydrate 70.1g, Eiweiß 38.1g



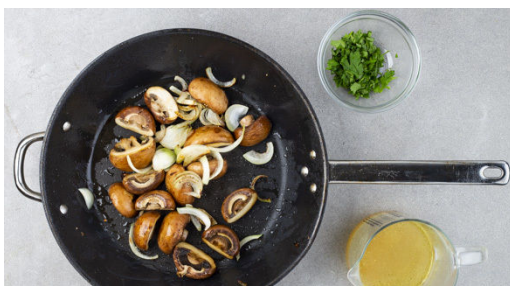
In einem großen Topf 900ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



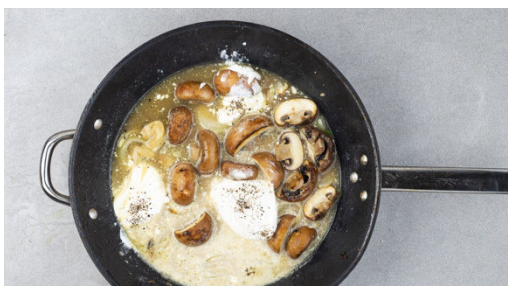
In einem Wasserkocher 500ml Wasser aufkochen. Die **Karotten** ggf. schälen, quer halbieren und längs in dünne Spalten schneiden. In einem kleinen Topf mit dem heißen Wasser bedecken, salzen und bei mittlerer Hitze 7-8Min. kochen, bis die **Karotten** bissfest sind. In ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit 1TL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer würzen. Bis zum Servieren warm halten.



Inzwischen das **Fleisch** trocken tupfen und mit 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Das **Fleisch** in einer großen Pfanne bei starker Hitze 1-2Min. rundum scharf anbraten. Auf einem Teller beiseitestellen und abgedeckt warmhalten. Die Pfanne aufbewahren.



Das **Brühwürz** in 400ml heißem Wasser auflösen. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Pilze** ggf. säubern, große **Pilze** halbieren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Pilze** und die **Zwiebeln** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. scharf anbraten.



Die Hitze reduzieren, 2EL Mehl zu den **Pilzen** geben und unterrühren. Die **Crème fraîche** hinzufügen und ca. 1Min. sanft mitköcheln lassen, dann die **Brühe** angießen. Die **Sauce** mit 2EL Senf sowie Salz und Pfeffer abschmecken und noch 2-3Min. leicht einköcheln lassen.



Das **Fleisch** zur **Sauce** geben, untermischen und 3–4Min. sanft erhitzen, bis das **Fleisch** gar ist. Den **Reis** mit einer Gabel auflockern und ca. $\frac{3}{4}$ **der gehackten Petersilie** unterheben. Den **Reis** auf Teller verteilen, das **Hähnchen-Stroganoff** und die **Karotten** darauf anrichten und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**