

# Hähnchengeschnetzeltes mit Morchelrahmsauce



## Zutaten für vier Personen:

400 g Hähnchenbrustfilet  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 1/2 EL neutrales Öl  
250 g Spiralnudeln  
Morchelrahmsauce:  
15 g getrocknete Morcheln  
100 ml Weißwein  
100 ml Gemüsebrühe  
200 ml Einweichwasser von den Morcheln  
125 ml Sahne  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Nudeln in reichlich Salzwasser nach Vorschrift zubereiten. Garprobe machen.
2. Hähnchenbrust waschen und trocknen. Jedes Teil zuerst in zwei dünne Scheiben, dann längs in 3-4 Streifen und dann quer in Würfel schneiden.
3. Hähnchenbrustwürfel wenig salzen und pfeffern und portionsweise in einer großen beschichteten Pfanne kurz braten. Dabei wie im Wok viel rühren, wenden.
4. Herausnehmen, mit Alufolie bedecken, warm stellen.

## Morchelrahmsauce:

1. Morcheln in einem groben Sieb gut abbrausen. In eine Schüssel geben und mit lauwarmem Wasser begießen, bis die Morcheln gut bedeckt sind und ausquellen können. Mindestens 8 h lang einweichen.
2. Einweichwasser durch einen Kaffeefilter abseihen und aufheben. Morcheln halbieren und in gleich große Stückchen schneiden. Nochmals in grobem Sieb gut abbrausen.
3. 100 ml Weißwein in einer Sauteuse auf ein Drittel einkochen. 100 ml Gemüsebrühe zugeben und etwa 200 ml von dem Einweich-

wasser der Morcheln. Die eingeweichten und gut gewaschenen Morcheln zugeben, 125 ml Sahne zugießen und auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren.

4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 9 h, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 06.01.2023