

Hähnchenfleisch auf Pfifferlingrahm



Zutaten für 3 Personen:

3 ausgelöste Hähnchen-
oberschenkel mit Haut

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mehl zum Bestäuben

italienische Kräuter

Oliveneröl

eine Schale Pfifferlinge

30 ml trockener Weißwein

150 ml Sahne

1 Eierlöffel Gemüsebrühpulver

Cayennepfeffer

Besondere Hilfsmittel:

Grillpfanne

Alufolie

1. Pfifferlinge putzen und in
kleinere Abschnitte teilen.

2. Ausgelöste Hähnchen-
oberschenkel plattieren,
salzen, pfeffern, mit etwas
Mehl bestäuben und mit
italienischen Kräutern
würzen. Grillpfanne
vorheizen, einölen und die
Oberschenkel auf jeder
Seite 3-4 min grillieren.
Nach dem Umdrehen die
Grillpfanne mit Alufolie
abdecken und die Hitze
leicht zurücknehmen. Das
Fleisch in Alufolie warm
stellen.

3. Die geputzten Pilze in
einer beschichteten Pfanne
in Olivenöl braten. Mit dem
Weißwein ablöschen, stark
einreduzieren. Mit

Gemüsebrühpulver
gewürzte Sahne angießen
und etwas einköcheln. Mit
Cayennepfeffer abschme-
cken.

4. Die gegrillten Hähnchen-
oberschenkel in Streifen
schneiden.

Hinweise:

Pfifferlinge putzen braucht
Zeit. Siehe dazu eigene
Rezepthinweise.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 60
min, Hauptspeisen, Fleisch,
Geflügel, Huhn, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023