



Mein LIEBLINGSGERICHT für euch!

Ich bin **Rebecca**,
waschechte Brandenburgerin und unterstütze das
Team der Vivantes Gastronomie seit 2018 mit
meinen kreativen und grafischen Ideen.

HÄHNCHEN „Stroganoff“

ist eines von vielen Gerichten, das mir der Opa
meines Mannes beigebracht hat. Ich liebe es, mich
mit ihm über verschiedene Rezepte auszutauschen.
Durch ihn koche ich jetzt auch Gerichte, die ich
mir früher nie zugetraut hätte... Danke ♥

Ich wünsche Euch
einen Guten Appetit!

Übrigens!!!

Die Rezeptkarte könnt
ihr hier herunterladen...



Hähnchen „Stroganoff“ von Rebecca

für 4 Portionen



3 - 4
Hähnchenbrustfilets



400g braune
Champignons



2 mittelgr.
Zwiebeln



2 - 3
Knoblauchzehen



3 EBL
Tomatenmark



3 EBL
Tomatenketchup



200ml
Sahne



3 EBL
Worcestersauce



etwas
Olivenöl



Salz & Pfeffer

- 1 Die Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und in Streifen (Geschnetzeltes) schneiden.
- 2 Ebenso die Champignons waschen und in 1/4 oder 1/8 schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.
- 3 Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenstreifen zusammen mit Zwiebeln & Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark in die Pfanne geben und kurz mitdünsten. Dann die Champignons dazugeben und für ca. 7 - 8 Minuten köcheln lassen.
- 4 Nun den Ketchup & die Sahne hinzufügen und alles cremig rühren. Mit Worcestersauce, Salz & Pfeffer abschmecken. Kurz noch durchziehen lassen und servieren.

Mein Tipp:

Hähnchen „Stroganoff“ schmeckt super zu Reis, aber auch mit frischen Bandnudeln. 😊

Nährwerte pro Portion

kj	kcal	Fett	geFS	KH	Zuck	EW	Salz
736	175	10g	4g	5g	3g	15g	3g