

Geschnetzeltes mit Champignons

Zutaten für 3-4 Portionen:

- 500 g Geflügelfleisch
- 250 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Mehl
- 200 ml Milch
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 TL gehackte Kräuter
- Salz
- Pfeffer
- eventuell Gyros- oder Fleischgewürz



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

So bereitest du das Geschnetzelte mit Pilzen zu

1. Schneide das Fleisch in Streifen.
2. Putze die Pilze und schneide sie ebenfalls klein.
3. Schäle die Zwiebel und die Knoblauchzehe. Schneide beides klein.
4. Erhitze etwas Öl in einer großen Pfanne und brate das Geflügelfleisch darin an. Wenn es fast gar ist, würzt du es mit Salz und - wenn du hast - Gyros- oder Fleischgewürz.
5. Füge dann die Champignons und die Zwiebelstücke hinzu und brate sie unter beständigem Rühren mit an.
6. Wenn alles gut angebraten ist, streust du das Mehl darüber und rührst es unter.
7. Gieße die Gemüsebrühe und die Milch an und füge die gehackten Kräuter zu. Verrühre alles gut und lasse es für 5 Minuten leicht köcheln.
8. Schmecke dein Geschnetzeltes mit Salz und Pfeffer ab.

Wir essen das Hähnchen-Geschnetzelte mit Pilzen sehr gern mit Reis.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

