

Jamie Oliver | Hähnchen und Pilze in Senfrahm-Sauce

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hähnchenbrustfilets à 120 g
- 200 g gemischte Pilze
- 1 rote Zwiebel
- 2 TL körniger Senf
- 1 EL Olivenöl
- 150 ml Wasser
- 60 g Sahne
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung:

Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Die Pilze darin goldbraun anbraten. Größere Pilze vorher in Stücke teilen. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Das Hähnchenfleisch in 1 cm dicke Streifen schneiden.

Zwiebel- und Hähnchenbruststreifen mit 1 EL Olivenöl zu den Pilzen geben und 5 Minuten mitbraten. Dabei ab und zu durchschwenken. Dann Senf, Sahne und Wasser zufügen, zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis die Sauce cremig und das Fleisch gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamies 5-Zutaten-Küche