



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu
Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17
E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Hähnchenschnitzel mit Steinpilzen und Maronen

- GEFRO Fleischwürze
- 3 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- 50 g GEFRO Soße zu Braten
- 4 Hähnchenbrustfilets, ohne Haut, à ca. 150 g
- 300 g Steinpilze, küchenfertig geputzt
- etwas Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 200 g Maronen, geschält und gegart
- 1 EL glatte Petersilie, frisch gehackt
- 1 EL Butter
- 200 g Gnocchi, Fertigprodukt
- 4 TL Preiselbeeren

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Hähnchenschnitzel mit Steinpilzen und Maronen

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 50 Minuten

Nährwerte pro Portion:

54,4 g Fett 19,2 g Kohlenhydrate 44,7 g Eiweiß 12,3 g Ballaststoffe
572 kcal Brennwert

1 Fleisch vorbereiten:

4 Hähnchenbrustfilets quer halbieren, zwischen Klarsichtfolie legen und leicht flach klopfen.

2 Steinpilze anbraten:

300 g Steinpilze - je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden.

1 EL GEFRO Brat- & Frittieröl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Mit ein paar Tropfen Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

3 Soße zubereiten:

500 ml Wasser in die Pfanne geben, erwärmen und 50 g GEFRO Soße zu Braten einrühren.

Aufkochen, 200 g geschälte und gegarte Maronen zugeben und etwa 5 Min. köcheln lassen.

1 EL frisch gehackte glatte Petersilie untermischen.

4 Schnitzel braten:

2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl in einer großen Pfanne erhitzen.

Die Schnitzel mit GEFRO Fleischwürze würzen und von jeder Seite ca. 3 Min. kräftig anbraten.

Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in die Soße geben und warm halten.

1 EL Butter in die Pfanne geben und schmelzen.

5 Gnocchi zubereiten & anrichten:

200 g Gnocchi in kochendem Salzwasser garen, abgießen und abtropfen lassen.

In der geschmolzenen Butter schwenken.

Die Schnitzel mit der Pilz-Maronensoße auf Tellern anrichten, jeweils 1 TL Preiselbeeren daraufgeben und mit den Gnocchi servieren.

Tipps & Varianten

Tipp: Wer mag, kann die Gnocchi durch Kartoffelstampf ersetzen - passt ebenfalls hervorragend zur herzhaften Soße.

Variante: Wer es cremiger mag, rührt zum Schluss 2 EL Crème fraîche unter die Soße.

Nicht vergessen: Frische Steinpilze können je nach Saison durch Champignons oder Austernpilze ersetzt werden.