

Hähnchen- Pilzragout

400g	Pilze (Steinpilze, Pfifferlinge, Austernpilze, Champignons)
20g	Rapskernbratöl
500g	Hähnchenbrust
80g	Zwiebel
30g	Maisvollkornmehl
10g	Paprika edelsüß
200g	Gemüsebrühe oder Geflügelbrühe
	Salz, Pfeffer
100g	Sahne
10g	frische Kräuter

Hähnchenbrust in Rapskernöl scharf anbraten, die geputzten und geschnittenen Pilze zugeben und weiterbraten. Zwiebel zugeben, leicht bräunen lassen. Mit Maismehl bestreuen, leicht paprizieren und mit Gemüsebrühe aufgießen. Aufkochen lassen, abschmecken und mit Sahne vollenden. Mit frischen Kräutern den letzten Schliff geben.