

Geflügel Rezepte

Geflügel Frikassee

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Geflügel

500 g	Hähnchenbrustfilet	1/2	Würfel Maggi Klare
	Maggi Würzmischung 2		-Fleischsuppe
200 g	Champignons	200 ml	Süße Sahne
1	Zwiebel	3	Maggi Saucenbinder für
2	Thomy Reines Sonnenblumenöl		-helle Saucen
300 ml	Wasser		

Hähnchenbrustfilet in große Würfel schneiden und mit Maggi Würzmischung 2 würzen. Champignons putzen, vierteln.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

In einem Topf Thomy Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und das Fleisch, die Zwiebel und die Champignons andünsten.

Mit Wasser ablöschen, zum Kochen bringen und Maggi Klare Fleischsuppe darin auflösen.

Im geschlossenen Topf bei mittlerer Wärmezufuhr 5 Min. garen. Dabei gelegentlich umrühren. Sahne zufügen.

Maggi Saucenbinder für helle Saucen unter Rühren einstreuen und aufkochen lassen.