

Hähnchen-Geschnetzeltes mit selbst gemachten Vollkorn-Knöpfele



Das brauchst du:

für das Geschnetzelte:

2 frische Hähnchenbrustfilets
250 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer
Butterschmalz zum Braten
etwas Kochsahne oder Sahne
etwas kalte Butter

Für die Knöpfle:

4 Eier
250 g (Vollkorn)-Mehl
50 ml Mineralwasser
Muskatnuss
Salz

So machst du's richtig:

- 1.) Gib das Mehl, die Eier, etwas Salz, etwas geriebene Muskatnuss, das Mineralwasser in eine Schüssel und rühre das Ganze zu einem geschmeidigen Teig.
- 2.) Schneide die Hähnchenbrust in kleine Streifen.
- 3.) Schneide eine Zwiebel in Würfelchen.
- 4.) Erhitze etwas Butterschmalz in einer Pfanne und brate die Fleischstückchen ganz kurz an.
- 5.) Nimm sie aus der Pfanne.
- 6.) Gib die Zwiebel in diese Pfanne und dünste sie kurz an.
- 7.) Lösche mit der Gemüsebrühe ab.
- 8.) Bring in der Zwischenzeit einen größeren Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen.
- 9.) Gib die Sahne bzw. Kochsahne hinzu.
- 10.) Püriere das Ganze mit einem Pürierstab durch.
- 11.) Gib nun die Fleischstückchen wieder dazu und lass das Ganze bei kleinerer Hitze etwas simmern.
- 12.) Mache nun mithilfe eines Spätzlesiebs aus dem Teig die Knöpfle.
- 13.) Gib nun etwas Butter zu dem Geschnetzelten (so etwas nennt man „Montieren“).
- 14.) Richte alles schön an.