

Hähnchenbrustfilet mit Steinpilzfüllung

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 20 g getrocknete Steinpilze
- 2 Schalotten
- 1 Dose (Abtropfgewicht 280 g) geschälte Maronen
- 3 EL Öl
- 1/2 TL Jodsalz
- Pfeffer
- 3 Hähnchenbrustfilets (à 150 g)
- Holzspießchen
- 125 ml Schlagsahne
- 1 schwach geh. TL KNORR Gemüse Bouillon
- 1-2 EL MONDAMIN Saucenbinder, hell
- 150 ml fettarme Milch
- 1 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Lockere

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3168 kJ
Energie (Kilokalorien):	758 kcal
Fett:	31 g
davon gesättigte Fettsäuren:	10 g
Kohlenhydrate:	65 g
davon Zucker:	20 g
Ballaststoffe:	14 g
Eiweiß:	46 g
Salz:	1,8 g

Zubereitung

1. 20 g Steinpilze in kaltem Wasser 15 Minuten einweichen. 2 Schalotten schälen und fein hacken. 1 Dose Maronen in ein Sieb abgießen. Steinpilze ausdrücken und die Hälfte ebenfalls fein würfeln.

2. In einer Pfanne in 1 EL heißem Öl die Hälfte der Schalotten mit den gewürfelten Steinpilzen dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. In jedes der 3 Hähnchenbrustfilets eine Tasche schneiden. Hähnchenbrust mit der Steinpilzfüllung füllen und mit Holzspießchen zustecken.

3. Hähnchenbrustfilets mit Steinpilzfüllung in 2 EL heißem Öl braten, salzen, pfeffern, herausnehmen und warm stellen. Restliche Schalotten, Steinpilze und Maronen in die Pfanne geben und dünsten. 1/4 l (250 ml) Wasser und 125 ml Sahne zufügen, aufkochen und 1 TL KNORR Gemüse Bouillon zufügen. 1-2 EL Mondamin Saucenbinder einrühren und 1 Minute kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. 350 ml Wasser mit 1/2 TL Salz aufkochen, 150 ml Milch zufügen und Beutelinhalt Kartoffel Püree einrühren. Püree zur Hähnchenbrustfilet mit Steinpilzfüllung servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Mit Basilikumblätter bestreut servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen