

Hähnchengeschnetzeltes China Art

Zutaten für 4 Personen:

- 750g Hähnchenbrustfilet
- 1 Dose Mandarinen
- 1 große Dose Champions oder Fungus (chinesische Pilze)
- 250ml Sahne
- 1 Becher Schmand
- 1 Becher Saure Sahne
- 2 Tüten Chinesische Pfanne
- Salz, Pfeffer, Curry
- Butterschmalz

Zubereitung:

- Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden, in Butterschmalz anbraten.
- Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen, in eine Auflaufform geben.
- Pilze kurz anbraten und mit den Mandarinen übers Fleisch geben.
- Sahne, Schmand, Saure Sahne und Chinesische Pfanne verrühren und alles in die Auflaufform geben.
- In den Kühlschrank stellen und 24 Stunden ziehen lassen.
- Bei 200°C 30 Minuten erwärmen.

Guten Appetit!

Rezept von: Veronika Schiller, Twistringen



Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.

Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister

Georgstraße 14 · 27239 Twistringen

Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 08.00–12.30 Uhr, Samstags geschlossen

Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856

E-Mail: service@buschmann-wurst.de

Noch mehr leckere Rezepte in unserem Online-Shop: www.buschmann-wurst.de