

# 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](mailto:service@buschmann-wurst.de)

**Noch mehr leckere Rezepte in unserem Online-Shop: [www.buschmann-wurst.de](http://www.buschmann-wurst.de)**