

Chicken Dijonaise Hähnchen mit Dijon Senf Soße

Zutaten für 4 Portionen:

| | |
|----------|---------------------|
| 4 Stk | Hähnchenbrustfilets |
| 60 g | Mehl |
| Pfeffer | |
| Salz | |
| 2 EL | Butter |
| 2 EL | Lauchzwiebel |
| 400 g | Champignons |
| 100 ml | Sahne |
| 3 EL | Weißwein |
| 3 TL | Dijon Senf |
| Optional | Thymian |

Die Hühnerbrustfilets zwischen Plastikfolie flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl in eine Schüssel geben und die Filets darin wenden bis sie überall bedeckt sind. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenfilets auf jeder Seite goldbraun backen. Die Hähnchenteile aus der Pfanne auf eine Platte geben und im Backofen warm stellen.

Die Champignons in Scheiben schneiden und in der restlichen Butter zusammen mit den ebenfalls in Scheiben geschnittenen Lauchzwiebeln anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, Sahne und Dijonsenf dazu geben und leicht einkochen lassen. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.