



Rahmgeschnetzeltes

Zutaten:

800 g Hähnchenbrustfilet

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 Zwiebel

1 EL Omas Butter Öl

2 TL Gartenglück

3 TL Balkan

1 TL Royales Genuss Salz

1 Becher Kochsahne

200 ml Milch

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden.

Zwiebeln in Würfel und Lauchzwiebel in Ringe schneiden.

Omas Butter Öl in die Edelstahl Antihafte Pfanne geben, auf Stufe 7 erwärmen und das Fleisch darin gut anbraten.

Frühlingszwiebel und Zwiebel dazugeben und gut anbraten. So lange braten und dabei immer wieder rühren, bis das Fleisch schön braun ist.

Am Schluss noch Kräuter, die Gewürze und Sahne dazu geben, verrühren und mit Spätzle oder Semmelknödel genießen.