Hähnchen mit Ingwer und Picandou

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min.**
Backzeit : **15 min.**

Zutaten

- 6 Stück Picandou
- 4 Hähnchenbrust
- 1 Ingwer
- Senf
- Curry
- Kurkuma
- Salz
- Koriander
- Weißwein
- Geflügelbrühe
- Olivenöl
- Champignons

Zubereitungschritte

1. Ingwer schälen und klein reiben. Hähnchenbrust in streifen schneiden und mit dem Ingwer, Curry, Kurkuma, etwas Senf und etwas Weiß Wein marinieren und ca. 10 Minuten einziehen lassen.
2. Im Olivenöl scharf aber nicht zu lange anbraten. Champignons dazu geben.
3. Mit Geflügelbrühe ablöschen und Picandou in die Brühe einrühren sodass sie zu einer sämigen Soße wird.
4. Die Soße mit dem Hähnchen 2 Minuten köcheln lassen.
5. Frischer Koriander dazu geben und Servieren.

? **Tipps und Tricks:** Wenn Sie keinen Ingwer haben, können Sie Zimt, Muskatblüte oder Muskatnuss verwenden.