

# Hähnchen-Geschnetzeltes mit Frischkäse-Brezenknödel

**Für zwei Personen**

**Für die Knödel:**

4 Brezeln	2 EL Frischkäse mit Kräutern	1 Ei
200 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	1 TL Majoran
1 Msp. Muskat	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für das Hähnchengeschnetzelte:**

3 Hähnchenbrüste	1 Zwiebel	5 Braune Champignons
1 Bund Lauchzwiebeln	200 ml Schmand	200 ml Sahne
Paprikapulver, edelsüß	Zimt	Pflanzenöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

**Für das Bierkraut:**

1 Weißkohl (klein)	2-3 Zwiebeln	100 ml Hühnerfond
250 ml dunkles Bier	Kümmel	Salz

Einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Für die Knödel die Brezeln in etwa ein Zentimeter kleine Stücke schneiden und in eine große Rührschüssel geben. Die Milch erhitzen und zu den Brezelstücken geben. Den Knödelteig etwa fünf Minuten ruhen lassen, damit die Stücke in der heißen Milch aufweichen können. Nun den Frischkäse, das Ei und die Kräuter hinzufügen und mit der Hand zu einer Masse vermengen. Anschließend den Teig kurz ruhen lassen.

Die Herdplatte mit dem kochenden Wasser auf kleinste Stufe stellen. Mit feuchten Händen aus dem Teig Knödel formen und diese in das siedende Wasser geben. Die Knödel etwa 15 bis 20 Minuten ziehen lassen und danach aus dem Wasser nehmen.

Für das Hähnchengeschnetzelte die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und anschließend in feine Streifen schneiden.

Das Öl in der Pfanne erhitzen. Dazu die Kochplatte auf höchste Stufe stellen. Wenn die Pfanne heiß ist, das Hähnchenfleisch darin scharf anbraten. Die Zwiebeln abziehen, in schmale Streifen schneiden und zu dem Geschnetzelten hinzugeben. Wenn die Zwiebeln glasig bis hellbraun sind, mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den Schmand mit einem Kochlöffel einrühren.

Die Champignons putzen, vierteln und mit der Sahne in die Pfanne geben. Mit Paprikapulver, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken und kurz köcheln lassen. Die Lauchzwiebeln hacken und kurz vor dem Servieren unter das Geschnetzelte rühren.

Für das Bierkraut den Weißkohl erst halbieren, damit er besser auf dem Schneidebrett liegt. Danach von der Länge her in schmale Streifen schneiden und in einen Topf geben. Mit dem Hühnerfond auffüllen und mit geschlossenem Deckel leicht sieden lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln abziehen, ebenfalls halbieren und in Streifen schneiden. Nun die Zwiebeln zu dem Kraut hinzufügen und nach und nach mit dem Bier ablöschen. Unter ständigem Rühren das Kraut weich köcheln. Am Ende muss das Bier komplett verdampft sein, damit das Kraut leicht anröstet. Mit Kümmel und Salz abschmecken.

Das Hähnchengeschnetzelte mit den Knödeln und dem Bierkraut auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Wegstein am 20. Juli 2015