

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. September 2026** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Marvin Bellgardt

Hähnchengeschnetzeltes mit Reis

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

3 Hähnchenbrustfilets
 400 g kleine braune Champignons
 2 Zwiebeln
 1 Chilischote
 100 g Butter
 400 ml Sahne
 500 ml Milch
 Mehl, zum Andicken
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hähnchenbrustfilet in gabelgroße Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Etwas Butter in einem hohen Topf erhitzen. Hähnchenbrustfilet und Zwiebeln in den Topf geben und anbraten. Champignons säubern und klein schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Champignons goldbraun anbraten. Wenn das Fleisch goldbraun angebraten ist, Sahne hinzugeben. Mit Milch und Mehl andicken. Angebratene Champignons hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Für den Reis:

200 g Reis-Mischung, Parboiled und Wildreis
 Salz, aus der Mühle

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Salzen. Reis hinzugeben und bis zur leichten Bissfestigkeit kochen lassen.

Für die Garnitur:

1 Bund Schnittlauch

Gericht mit Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.