

# Grillrezepte

## Gegrilltes Hähnchen Mit Steinpilzen

Anzahl: 1 Portionen

Gattung: Geflügel, Grill, Hähnchen, Pilze, Schnell

---

1	Fertig gegrilltes Hähnchen	1	Grüne Paprikaschote
1/2	Steinpilze		Fleischextrakt
	Butter		Tomatenketchup
	Zitronensaft	1/8 Liter	Saure Sahne
	Salz + Pfeffer		-knapp

---

Menge im Original-Rezept für 1-2 Personen ausreichend.

Das Hähnchen halbieren (oder gleich in der Grillstube halbieren lassen, oder selber grillen) leicht mit Butter bestreichen und im Backofen warm stellen.

Steinpilze nach Belieben zerschneiden, leicht in Butter dünsten, in sehr dünne Streifen geschnittene Paprikaschote mitdünsten, die Mischung mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern, mit Fleischextrakt und wenig Ketchup würzen und mit Sahne vermischen.

Die Hähnchenhälften damit überziehen, mit Bratkartoffeln oder Weißbrot und frischem Salat zu Tisch geben.

Zusatz Zubereitung: ca. 20 Minuten