HÃ¤hnchenschnitzel mit SELBSTGEMACHTEN SpÃ¤tzle und PilzrahmsoÃ?e! | REZEPT

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

Inhalt entsperren
Weitere Informationen

HÃ¤hnchenschnitzel mit selbstgemachten SpÃ¤tzle und PilzrahmsoÃ?e! Ein Traum auf dem Teller!

Heute wird es bei ***Papa kocht*** wieder richtig lecker! Wir machen unglaublich zarte HÃ¤hnchenschnitzel aus der Oberkeule, dazu frische selbstgemachte SpÃ¤tzle und eine herrlich cremige PilzrahmsoÃ?e. Knuspriges HÃ¤hnchen, fluffige SpÃ¤tzle und eine wÃ¼rzige RahmsoÃ?e. Ganz ehrlich, viel besser geht echtes **WohlfÃ¼hlessen** kaum!

Rezept:
1KG ausgelÃ¶ste HÃ¤hnchenoberkeulen ohne Haut
750g braune Champignons
1 Knolle Knoblauch
Salz
Schwarzer Pfeffer
1/2 Zitrone
1/2 Muskatnuss
750 g geriebener KÃ¤se
1 Zwiebel
500 g Butter
1Kg Butterschmalz
1/4 Butter
6 Eier
400g Mehl Type 405
100g GrieÃ? (oder 500g SpÃ¤tzlemehl)
500 g Paniermehl
500 g Panko
2-3 TL Paprikapulver edelsÃ¼Ã?
1 Schluck trockener WeiÃ?wein
400ml Kochsahne