Hähnchenbrustfilet an Zwiebel-Pilz-Sahne

Zutaten für 4 Personen

500 g braune Champignons	putzen, evtl. waschen und in dicke Scheiben schneiden. Den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4 mittelgroße Zwiebeln	schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden.
2-4 Knoblauchzehen	schälen und fein hacken.
4 Stiele Thymian	waschen, die holzigen Teile entfernen und den Rest grob hacken.
4 Hähnchenbrustfilets (ca. 800 g)	waschen und trockentupfen.
2 EL Butterschmalz	in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und für 12 Minuten in den Backofen stellen. Die Zwiebeln im verbliebenen Bratfett glasig dünsten. Den Thymian zufügen, kurz anbraten. Mit
1 EL Zucker	bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Dann den Knoblauch dazu geben und kurz anbraten. Die Champignons zufügen und ca. 5 Minuten anbraten. Mit
1 EL Mehl	bestäuben, hell anschwitzen und mit
50 ml Weißwein	ablöschen. Den Wein fast vollständig einkochen lassen.
200 g Schlagsahne	zugießen, 5 Minuten leise köcheln lassen und mit
Salz, Pfeffer und Paprikapulver	würzen. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, in eine Auflaufform legen, die Zwiebel-Pilz-Sahne darauf verteilen und servieren.

Das passt dazu: Pommes, Nudeln oder Semmelknödel

Fleisch: Geflügel