Rahmgeschnetzeltes mit herzhaften Pancakes

Zutaten für 4 Personen

200 ml Milch	lauwarm erwärmen.
½ Würfel Hefe	in die Milch bröckeln und auflösen.
250 g Mehl	mit
1 TL Zucker	und
½ TL Salz	mischen.
250 g Kartoffeln (geschält)	fein in die Mehlmischung raspeln. Die Hefemilch und
2 Eier	zugeben. Mit dem Knethaken zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten und zugedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.
1 Zwiebel	schälen und fein würfeln.
4 mittelgroße Gewürzgurken	in dünne Scheiben schneiden.
250 g braune Champignons	putzen, evtl. waschen und in dünne Scheiben schneiden.
600 g Hähnchenbrustfilet	waschen, trockentupfen in 1 cm dicke Scheiben, und in Streifen schneiden.
1 EL Butterschmalz	in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Mit
Salz und Pfeffer	würzen und herausnehmen.
2 EL Butterschmalz	im Bratfett erhitzen Pilze und Zwiebeln darin anbraten. Alles mit
Salz und Pfeffer	würzen.
2 EL Mehl	darüber stäuben, anschwitzen, mit
300 ml Wasser	ablöschen und aufkochen lassen.
200 g Sahne	einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
2 EL körnigen Senf	einrühren und die Gurken sowie das Fleisch zugeben. Einmal aufkochen lassen und auf der ausgeschalteten Herdplatte warmhalten. Von
3 - 4 Stiele Oregano	die Blättchen abzupfen, grob hacken und in die Soße geben. Alles mit
Salz, Pfeffer und Zucker	fein abschmecken.
1 EL Butterschmalz	in einer weiteren Pfanne erhitzen. 4 Teigkleckse mit einer kleinen Kelle hineingeben und bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 2 - 3 Minuten goldgelb backen. Die fertigen Pancakes warmhalten. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren. Pancakes mit dem Geschnetzelten anrichten - Fertig!

Fleisch: Geflügel