




# Cremiges Ragout vom Hähnchen mit Champignons, Risotto und frittierten Kapern



 Zeit gesamt  
40min

 Zubereitungszeit  
40min

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, weiß	800 g
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Kapern	4 EL
Hähnchenbrustfilets	600 g
Gemüsebrühe	1500 ml
Öl	9 EL
Risottoreis	300 g
Schlagsahne	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Speisestärke	3 EL
Wasser	6 EL
Butter	2 EL
Parmesan	20 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf, kleine Pfanne, feine Reibe, Küchenkrepp

1. Champignons mit Küchenkrepp putzen und vierteln. Frühlingszwiebeln waschen und die weißen und grünen Teile getrennt voneinander in Ringe schneiden. Kapern abgießen und auf Küchenkrepp trocknen. Hähnchen abwaschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einem ersten Topf Brühe ggf. anrühren und aufkochen. In einem weiteren Topf 3 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Reis und weiße Frühlingszwiebeln ca. 3 Min. anbraten. 300 ml von der Brühe abmessen und beiseitestellen (wird später im Rezept benötigt). Reis mit 1 Kelle Brühe angießen, sodass der Reis knapp bedeckt ist. Den Reis ca. 20 Min. unter gelegentlichem Rühren garen. Hin und wieder etwas Brühe nachfüllen, sodass der Reis immer leicht mit Flüssigkeit bedeckt ist.
3. In einem Topf 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Champignons ca. 3 Min. darin anbraten. Mit der beiseitegestellten Brühe ablöschen und ca. 5 Min. köcheln lassen.
4. Schlagsahne und grüne Frühlingszwiebeln zu den Champignons geben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im leeren Sahnebecher 3 EL Speisestärke mit 6 EL kaltem Wasser vermischen und in die Sauce rühren. Sauce aufkochen lassen, das gewürfelte Hähnchen unterrühren und ca. 5 Min. köcheln.

5. Derweil in einer Pfanne 4 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Kapern mit etwas Speisestärke bestäuben und in der Pfanne ca. 1–2 Min. frittieren, bis sie knusprig sind. Herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

6. Butter zum Risotto geben, Parmesan dazureiben, alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hähnchen-Ragout mit dem Risotto auf Tellern anrichten. Je nach Geschmack die Kapern darüberstreuen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	934 kcal		
Kohlenhydrate	84 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	46 g	Fette	46 g