

## ZUTATEN:

- 500 g Hähnchen Innenfilets
- 1-2 Zwiebeln
- 250 g Champignons (weiß oder braun)
- 250 g Schlagobers
- 120 g Milch
- 1 EL Speisestärke
- 1-2 TL Thymian
- ½ TL Paprikapulver
- 3-4 EL Tomatenmark
- 1 TL brauner Zucker
- 2 TL Gemüsebrühpulver
- 350 g loser Reis
- 650 g Wasser
- 1 TL Salz

Geschnetzelt  
mit Reis

## ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze einschalten.
2. Fleisch salzen und pfeffern und in den **Ofenmeister** legen.
3. Die Zwiebel mit dem kleinen **Küchenhobel** Stufe 1 in feine Streifen schneiden oder mit dem **Superhacker** kleinhacken und über das Fleisch geben.
4. Die Champignons putzen und halbieren oder mit der **Mandoline** klein schneiden und in den **Ofenmeister** geben.
5. Die Sauce in der **Nixe** anrühren – Schlagobers, Milch, Speisestärke, Tomatenmark, Gemüsebrühpulver, Zucker und alle Gewürze mit einem Schneebesen gut mixen und in den Ofenmeister gießen und alles gut miteinander mit dem **Sraper** vermischen und den Deckel auflegen.
6. Reis in den kleinen **Zaubermeister** einwiegen.
7. Wasser, Gemüsebrühpulver und Salz hinzufügen und gut umrühren – Deckel auflegen.
8. Den **Ofenmeister** und den kleinen **Zaubermeister** nebeneinander auf den Rost in den Backofen stellen und für 40 Minuten schmoren.
9. Mit den **Silikonhandschuhen** den **Ofenmeister** und kleinen **Zaubermeister** aus dem Backofen holen und auf ein **Kuchengitter** stellen. zu entnehmen.
10. Klein geschnittene Petersilie aufstreuen und servieren.



Geschnetzeltes  
mit Reis

Diese Produkte wurden verwendet



**Ofenmeister**



**kleiner Zaubermeister**



**kleiner Küchenhobel**



**Superhacker**



**große Nixe**



**kleiner Schneebesen**



**Mandoline**



**Scraper**

@kochen\_mit\_annemarie



**Silikonhandschuhe**

KOCHEN MIT  
**Annemarie**

PAMPERED CHEF | THERMOMIX AND MORE

@kochen\_mit\_annemarie

**Annemarie Loiperdinger**

selbstständige Beraterin für Pampered Chef & Thermomix

[www.kochenmitannemarie.at](http://www.kochenmitannemarie.at)

[kontakt@kochenmitannemarie.at](mailto:kontakt@kochenmitannemarie.at)