

Hähnchentoast



Zutaten für zwei Personen:

125 g geriebener Emmentaler
125 g gekochtes Hähnchenfleisch
(vorzugsweise aus der Keule)
4-6 mittelgroße Champignons
20 g weiche Butter
1 EL Worcestershiresauce
1/2 TL scharfer Senf
1/2 TL Mehl (Wiener Griessler)
3 EL helles Bier
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Crème fraîche oder Sahne
nach Bedarf (optional)
3-4 Scheiben Toastbrot
4 Tomatenscheiben

1. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Hähnchenfleisch vom Knochen lösen und klein schneiden.
2. Emmentaler, Champignons und das Hähnchenfleisch zusammen mit der Butter, dem Senf und dem Mehl in einen kleinen Topf geben. Worcestershiresauce und Bier zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Ganze vorsichtig erhitzen und dabei ständig rühren, bis die Masse eine cremige Konsistenz hat. Eventuell noch etwas Crème fraîche oder Sahne zugeben.
4. Erkalten lassen.

5. Toastbrotsscheiben auf beiden Seiten rösten, die Masse ca. 1 cm hoch darauf verteilen.
6. Die belegten Scheiben unter dem vorgeheizten Backofengrill einige Minuten überbacken.

Hinweise:

Zusammen mit einem einfachen Salat gibt das ein kleines, aber feines Mittags- oder Abendessen.

Prinzipiell eignet sich das auch für Gäste als kleiner Imbiss oder als Zwischengericht.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, kleine Gerichte, Imbiss, Fleisch, Geflügel, Huhn, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023