

Hähnchengeschnetzeltes auf Brot



Zutaten für drei Personen:

350 g Hähnchenbrustfilet
2 EL Speisestärke
1/2 EL Semmelbrösel
1 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL Kräuter der Provence
2 EL Olivenöl
1 Ecke Butter
50 ml Wein
75 ml kräftige Hühnerbrühe
100 ml Sahne
12 Kirschtomaten
3 größere Scheiben Roggenbrot

1. Hähnchenfleisch waschen, trocknen und sauber parieren. Quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden.
2. Panade aus Speisestärke, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence mischen. Fleischstückchen darin wälzen.
3. In einer großen beschichteten Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen. Fleischstückchen darin braten, umdrehen und rühren. Nicht zu lange braten, dann in Alufolie warm stellen.
4. Mit dem Weißwein ablöschen, Hühnerbrühe

- und Sahne zugeben und einköcheln.
5. Die Kirschtomaten halbieren und in der Sahnesauce kräftig erhitzen.
 6. Fleisch wieder zugeben und kurz erwärmen.
 7. Brot entrinden und auf große Teller legen. Das Fleisch mit der Sauce darauf anrichten.

Hinweise:

Als Beilage einen gemischten Salat wählen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 08.01.2023