

Hähnchenbrust mit Käsesauce und Kartoffel-Gurkensalat



Zutaten für zwei Personen:

150-200 g Hähnchenbrust
1 EL neutrales Öl
30 ml Weißwein
75 ml kräftige Hühnerbrühe
50 g Blauschimmelkäse
75 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Hähnchenbrustfilet quer halbieren und dann in kleinere Abschnitte teilen.
2. In einer beschichteten Pfanne mit wenig neutralem Öl anbraten, dann in Alufolie warm stellen.
3. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Dann mit Hühnerbrühe und Sahne aufgießen, den Blauschimmelkäse zugeben. Die Sauce etwas einköcheln, den Käse in der Sauce verteilen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Stückchen von der Hühnerbrust einige Minuten in der Sauce köcheln, bis sie durch sind. Garprobe machen!

Hinweise:

Für die Beilage, den Kartoffel-Gurkensalat II, gibt es ein eigenes Rezeptblatt.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.01.2023