

Geschnetzeltes vom Hähnchen an Rahm-Lauch-Soße

Eine Empfehlung von Christians Erdbeer- und Geflügelhof

Zutaten für 3 Portionen:

125 g Lauch
50 g Sonnenblumenkerne
500 g Hühnerbrüste
2 EL Butterschmalz/Öl
Salz und Pfeffer
1 Becher Rahm
100 ml Brühe
1 Schuss Weißwein
abgeriebene Schale einer halben Zitrone



Hähnchengeschnetzeltes in Rahm-Lauch-Soße (Foto: Hoch)

Zubereitung:

Zubereitung: Lauch und Sonnenblumenkerne fein hacken. Fleisch in mundgerechte Bissen schneiden und im heißen Fett anbraten, würzen und herausnehmen. Gehackte Zutaten im Bratensatz kurz rösten, mit Rahm und Brühe ablöschen, evtl. einen Schuss Weißwein zugießen. Aufkochen und mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch wieder dazu und nur noch kurz heiß werden lassen.

Guten Appetit wünschen

Christian und Daniela Hoch

Christians Erdbeer- und Geflügelhof
Mellrichstädter Str. 41
97638 Mellrichstadt/ Eußenhausen
Tel. 09776/ 1306
info@christians-erdbeerhof.de



Christian und Daniela Hoch (Foto: Tonya Schulz)

Weitere Rezepte, Zubereitungstipps und Kochideen gibt es bei www.christians-Erdbeerhof.de, auf Facebook facebook.com/christians.erdbeerhof oder Insta instagram.com/christians_erdbeerhof.