

Hähnchenbrust mit Kartoffel-Kräuter Sauce

Geflügel

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde
Zubereitungszeit: 30 Minuten

| ZUTATEN für ... Personen | | 4 | 6 |
|-------------------------------|------|-----|-----|
| Hähnchenbrustfilets à ~ 200 g | St. | 4 | 6 |
| Kartoffeln | St. | 4 | 6 |
| Möhre | St. | 1 | 2 |
| Zwiebel | g | 40 | 60 |
| Butter | g | 120 | 180 |
| Salz, Pfeffer, Muskat | | | |
| Sahne | ml | 300 | 450 |
| Petersilie | Bund | 1 | |
| Schnittlauch | Bund | 1 | |
| Weißwein | EL | 2 | 3 |

VORBEREITEN:

1. Kartoffeln und Möhre schälen.
2. Die Möhre und eine der Kartoffeln fein würfeln und in Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen.
3. Die restlichen Kartoffeln in Scheiben schneiden.
4. Zwiebel würfeln.

5. Kräuter fein hacken.
6. Beilage: Bohnen präparieren, blanchieren. Zwiebel würfeln.

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebelwürfel in einem Topf glasig dünsten. Kartoffelscheiben und Sahne zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In ~ 20 Minuten sehr weich kochen.
2. Kräuter und Weißwein zugeben und alles mit dem Mixstab gut pürieren.
3. Blanchierte Möhren- u. Kartoffelwürfel in die Sauce geben. Warmstellen.
4. Hähnchenbrustfilets auf jeder Seite 8 Minuten in Butter braten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * In Butter und Zwiebelwürfeln geschwenkte feine Strauchbohnen, die zuvor blanchiert wurden. (800 bzw. 1200 g).