

Gebratene Hähnchenbrust mit Zwiebel - Sößchen

Zutaten

3 – 4 Hähnchenbrüste
3 EL scharfer Senf
2 größere Zwiebeln, grob gewürfelt
1 – 2 Lauchzwiebeln, in 1cm Ringe geschnitten
100ml Weißwein
130 – 150ml Hühnerbrühe
30 Butter
Etwas Öl und Butter zum Anbraten
Salz, Pfeffer



So funktioniert es!

Die Hähnchenbrüste mit etwas Salz und Zitronenpfeffer würzen.
Mit Senf, ringsum einreiben und so etwa 1 Std. marinieren lassen.

So geht es weiter!

In etwas Öl und Butter, das marinierte Fleisch von beiden Seiten anbraten, bis sie etwas Farbe angenommen haben.

Das Fleisch, aus der Pfanne nehmen und die Zwiebeln im Bratenfond anschwitzen.

Wenn sie etwas Farbe bekommen haben, mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Die Brühe, angießen, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und weiter köcheln lassen.

So geht es weiter!

Die Hähnchenbrust, wieder zur Soße geben, die Temperatur senken und mit Deckel, in ca. 8 Minuten gar ziehen lassen.

Vor dem Servieren ca. 30g kalte Butter zur Soße geben und in der Soße schmelzen lassen.

Mein Tipp:

Die warme Hühnerbrühe, kräftig mit frischem Pfeffer, aus der Mühle würzen.

Die Hähnchenbrust, mit etwas Zwiebelsoße servieren.

Wir haben Kartoffelsalat (Essig / Öl) dazu gegessen und brauchten so, nicht mehr Soße.

Wenn als Beilage Kartoffel oder Kroketten gewünscht sind, die Brühe zur Soße verdoppeln und etwas andicken

Guten Appetit!