



Hauptgang

Hähnchenbrust an Preiselbeer-Rahmsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4-5 Hähnchenbrüste (400 bis 500 gr)
Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Becher Crème fraîche (200 gr)
200 gr Preiselbeeren (aus dem Glas)
3 TL Preiselbeeren auf die Seite legen für die Dekoration auf dem Teller
1 Becher Rahm (2 dl)
1 dl Wasser
1 Beutel Zwiebelsauce (Knorr)
oder 1 Beutel Zwiebelsuppe (Maggi oder Knorr)
Butter für das Einfetten der Gratinform.

Zubereitung:

Gratinform

Mit etwas Butter eine weite, flache Gratinform ausbuttern.

Hähnchenbrust

Hähnchenbrust quer in kleinfingerdicke Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in die ausgebutterte Gratinform legen.

Crème fraîche, Preiselbeeren, Rahm,
Wasser, Zwiebelsauce

In einer Schüssel, alle Saucenzutaten verrühren (Crème fraîche, Preiselbeeren, Rahm sowie Wasser und das Zwiebelsaucenpulver). Die Sauce NICHT würzen. Dieses Gemisch dann über den Hähnchenstücken in der Gratinform gleichmässig verteilen..

Backofen (ohne Vorheizen) auf 175
Grad Hitze (Ober- und Unterhitze)

Die Gratinform – ohne Deckel – in den kalten Backofen auf die mittlere Schiene stellen und bei 175° ca. 60 Minuten garen. Die letzten 10 Minuten maximale Oberhitze einstellen um die Oberfläche zu bräunen.

Vor dem Servieren mit den Preiselbeeren dekorieren.

Dazu passen ein Trockenreis, feine, schmale Eierteigwaren aber auch im Butter gebratene Frischeier-Spätzli.