

AMA Geflügelküche

Professional

Schneller Hühnertopf

Hauptspeise

Geflügelgerichte

Zubereitung

3 gebratene Hühnerbrustfilets in kleine Stücke schneiden. Je 100 g Karotten und Lauch zerkleinern. Fein gehackte Zwiebel in 30 g Butter anlaufen lassen, 30 g Mehl darin hell anrösten, mit 1/2 l Fleischsuppe aufgießen. Gemüse beimengen, ein paar Minuten kochen lassen. Fleisch, Salz, Selleriesalz, etwas Tabasco, 1 EL gehackte Kräuter und 1/2 TL gehackte Kapern dazugeben. Bei mäßiger Hitze 10 Min. kochen lassen. 1/8 l Sauerrahm mit 1 Dotter verrühren, um die Sauce zu verfeinern.



Zutaten

3 Stk. gebratene
Hühnerbrustfilets

100 g Karotten

100 g Lauch

1 Stk. Zwiebel

30 g Butter

30 g Mehl

1/2 l Fleischbrühe

Salz

Tabasco

1 EL gehackte Kräuter

1/2 TL Kapern

1/8 l Sauerrahm

1 Stk. Eigelb