Hühnerbrust in Pilz-Sahne-Sauce

Oft sind Sahnesaucen sehr mächtig. Bei dem Rezept für Hühnerbrust in Pilz-Sahne-Sauce wird jedoch nur wenig Schlag benötigt und die Sauce ist trotzdem wunderbar cremig und lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

2 Stk.	Hühnerbrüste
0.5 TL	Pfeffer
0.5 TL	Salz
1 EL	Rapsöl
1 Stk.	Schalotte
250 g	Pilze
2 EL	Wermut (oder trockenen Weißwein)
50 ml	Hühnerbrühe
2 EL	Schlagobers
2 EL	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Hühnerbrust in Pilz-Sahne-Sauce die Hühnerbrust von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Huhn darin rundherum anbraten, bis es eine schöne goldbraune Farbe erhält.

2. Wenn die Innentemperatur (mit einem Fleischthermometer gemessen) etwa 75°C beträgt, ist das Huhn gar und kann vom Herd genommen werden. Aus der Pfanne heben und mit Alufolie abdecken, damit es warm bleibt.

3. Schalotte schälen, fein hacken und im Bratensatz andünsten. Pilze putzen, in Scheiben schneiden und 2 Minuten mitrösten. Mit Wermut oder Weißwein ablöschen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

4. Dann die Hühnerbrühe dazu gießen und einreduzieren lassen. Schnittlauchröllchen und Schlagobers unterrühren. Hühnerbrust in die Sauce geben und erwärmen. Dann anrichten und servieren.

Tipp

Die Hühnerbrust in Pilz-Sahne-Sauce schmeckt wunderbar zu Rösti oder Kartoffelecken.