Huhn in Senf-Sahne-Sauce

Eine tolle Abwechslung zu den herkömmlichen Hühnchengerichten ist das Rezept für das Huhn in Senf-Sahne-Sauce. Schmeckt spritzig, cremig und einfach lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

4 Stk.	Hühnerbrüste
2 EL	Olivenöl
2 EL	Butter
4 Stk.	Knoblauchzehe
200 ml	Weißwein
1 EL	Dijonsenf
1 EL	Senf
50 ml	Schlagobers
50 ml	Hühnerbrühe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Huhn in Senf-Sahne-Sauce zuerst das Hühnchen vorbereiten. Dieses unter fließendem Wasser abwaschen und mit einem Küchenkrepp trocken tupfen. Danach mit einem scharfen Messer die Hühnerbrust quer durchschneiden, sodass zwei dünne Hälften entstehen. Dies mit allen Hühnerbrustfilets machen. Nun mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Knoblauch abziehen und in kleine Würfelchen hacken. Eine beschichtete Pfanne mit Öl erhitzen. Das Hühnchen nun von beiden Seiten goldbraun braten. Nicht zu lange in der Pfanne lassen, je Seite maximal 4 Minuten, sonst wird es trocken.Das Fleisch nun aus der Pfanne nehmen und in dem heißen Öl den Knoblauch anrösten.

3. Mit Weinbrand ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Danach beide Senfsorten zugeben und miteinander vermengen. Mit einem Schneebesen Schlagobers einrühren, bis eine harmonische Masse entstanden ist. Zum Schluss die Hühnerbrühe untermischen und abermals gut miteinander verrühren.

4. Vor dem Servieren das Fleisch und den ausgetretenen Bratensaft in die Sauce geben und noch mal erwärmen. Gleich danach heiß servieren.

Tipp

Zu dem Huhn in Senf-Sahne-Sauce schmeckt ein leckerer Gemüsereis genauso lecker, wie Kroketten. Mit einem frischen Salat der Saison rundet man das Gericht pfiffig ab und hat so ein vollwertiges Abendessen. Wer Kinder mit verköstigt, kann auf den Brandy verzichten. Allerdings gibt dieser dem Gericht einen wirklichen Kick.