

Hähnchenbrust in Weißwein

Petto di pollo al vino bianco



Zutaten für drei Personen:

ca. 300 g Hähnchenbrust
150 ml Weißwein (1 Tasse)
150 ml kräftige Hühnerbrühe
1 TL Speisestärke
1 Ecke Butter
1 EL Olivenöl
ein Spritzer Zitronensaft
Salatblätter und Zitronenscheiben für die Garnitur

1. Den Weißwein in einem Topf auf die Hälfte einkochen lassen. Dann die Hühnerbrühe zugeben. Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen und glatt rühren. Zugeben und die Sauce nach Geschmack einkochen lassen. Wenn sie zu dick sein sollte, mit etwas Wasser aufgießen. Eventuell mit einem Schneidstab aufmixen. Zum Schluss einen Spritzer Zitronensaft an die Sauce geben.

2. Hähnchenbrust trocken tupfen. Quer halbieren, so dass dünne Scheiben entstehen.

3. Hähnchenbrust in Butter und Olivenöl bei milder Hitze ca. 2 Minuten auf jeder Seite

auf mittlerer, später kleiner Hitze braten. Herausnehmen und für ca. 3 Minuten in den Topf mit der kochenden Sauce geben.

4. Mit Salatblatt und Zitrone anrichten.

Hinweis:

Die Anregung zu diesem Rezept, insbesondere für die Sauce, stammt aus der Pizzeria Capri, La Spezia, Italien im August 2002.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, italienisch, ca. 220 kcal pro Portion

Rezept und Foto: Walter
Stand 08.01.2023