

Hähnchenbrust in Weißwein-Sauce

Pechuga de pollo al vino blanco



Zutaten für vier Personen:

200 g Hähnchenbrustfilet
2 EL Olivenöl
300 ml Weißwein
2 Knoblauchzehen
1/2 Zwiebel
1 Frühlingszwiebel (grüner Anteil)
1/2 Zitrone
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL gekörnte Hühnerbrühe
1/2 TL Chiliflocken (optional)
1/2 nicht zu scharfe frische Peperoni (optional)
frisch gehackte Petersilie (optional)
Stangenweißbrot

1. Zwiebel würfeln, Knoblauch in Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einen kleinen Topf geben, Zwiebelwürfel und Knoblauchscheiben darin auf milder Hitze langsam glasig braten, sie sollen nicht bräunen. Optional auch schon Chiliflocken oder fein gewürfelte Peperoni zugeben.

2. Mit dem Weißwein ablöschen, das ganze bei nicht zu hoher Temperatur auf knapp die Hälfte einreduzieren. Brühpulver und Zitronensaft einrühren und nochmals kurz köcheln lassen.

3. Inzwischen die Hähnchenbrust in nicht zu

große Würfel, nach Wahl auch in feinere Streifen schneiden, leicht salzen, pfeffern und in einer separaten Pfanne braten, bis das Fleisch gerade durch ist. In Alufolie einige Minuten warm stellen, dann zur Weißwein-Sauce geben. Alles nach Geschmack nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Das Grüne von der Frühlingszwiebel in Röllchen schneiden und ganz kurz unterheben. Auf vorgewärmte Tapas-Schälchen verteilen. Optional noch mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Mit Weißbrotscheiben servieren.

Hinweise:

Mit ausgelöstem Fleisch aus Hähnchen- Oberschenkeln wird das Gericht noch besser, aber auch aufwändiger.

Erstanregung www.tapito.de, unter dem Titel Huhn in Weißwein-Jus. Eintrag von Katharina aus Berlin, www.katha-kocht.de, 2014.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Geflügel, Huhn, spanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 21.01.2023