Hühnerfleisch in Sahne Sauce

Sehr kalorienreich mit viel Schlagobers.
Als Beilage Reis oder Nudeln.

Zutaten

Menge
Zutat
500 g
Hühnerfleisch
1
Zwiebel
2 EL
Olivenöl
1
Suppenwürfel (Huhn)
1 Prise
Salz
1 Prise
Pfeffer
2 EL
Soßenbinder
500 ml
Schlagobers
0.5 Bund
Schnittlauch
3 EL
Weißwein

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Hühnerfleisch (35 Minuten)
☐
1.

1 1Zwiebel schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit
2 EL 2Olivenöl goldbraun anbraten.
500 g 500Hühnerfleisch (klein geschnitten) dazugeben und gut anbraten. Nun
500 ml 500Schlagobers und
3 EL 3Weißwein dazugeben und etwas köcheln lassen. Das Ganze nun mit

1 Prise 1Salz und
1 Prise 1Pfeffer abschmecken.
2 EL 2Soßenbinder um die Sauce ein wenig zu binden einrühren.

Tipp

Anstelle von Schlagobers kann man auch Cremefine oder Qimiq nehmen, dann ist es nicht so fett.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  35 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste