



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)

- | | | |
|--------------------------|----|--|
| <input type="checkbox"/> | 1. | 1 Zwiebel schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl goldbraun anbraten. 500 g Hühnerfleisch (klein geschnitten) dazugeben und gut anbraten. Nun 500 ml Schlagobers und 3 EL Weißwein dazugeben und etwas köcheln lassen. Das Ganze nun mit 1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer abschmecken. 2 EL Soßenbinder 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

- **Schwierigkeit**
Leicht
- **Zeitskategorie**
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeit**
35 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**
0