



Fleischerfachgeschäft

Burghardt

Ihr Lammspezialist in Kassel



Elfbuchenstraße 5
34119 Kassel
Telefon: 05 61 / 1 23 58
Fax: 05 61 / 1 23 18
Mobil: 0172 / 5 60 44 84

www.fleischerei-burghardt.de
E-Mail: info@fleischerei-burghardt.de

• Hähnchenbrustfilet mit Ingwer und Zitronengras

Zutaten: (für 4 Personen)

800 g	Hähnchenbrustfilet
3	Stängel Zitronengras
20 g	frischer Ingwer
100 g	Zwiebeln
500 ml	Hühnerbrühe

Butter, Mehl, Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets pfeffern und salzen, dann in einer Pfanne in Öl oder Butter bei hoher Temperatur ringsum anbraten, Hitze reduzieren und unter Wenden weiter braten.

Eine kleine Zwiebel fein würfeln und auf der Pfanne in Fett goldgelb dünsten. Den Ingwer und das Zitronengras so fein wie möglich würfeln, zu den Zwiebeln geben und anbraten.

Die Pfanne vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen, dann mit Mehl bestäuben, die Hühnerbrühe angießen und unter Rühren aufkochen, bis eine sämige Soße entsteht. Die Soße ist durch die Zitronengrasstückchen „bissfest“, daher auf Wunsch durch ein Sieb seihen.

Das gebratene Hähnchenbrustfilet aufschneiden und mit der Soße und Beilagen nach Wahl servieren.

Guten Appetit!