

Würzfleisch vom Huhn

Für 4 Portionen:

500 ml Hühnerbrühe	360 g Hähnchenbrustfilets	1 EL Speisestärke
1 Zwiebel	100 g Champignons	100 g Sahne
1 Zitrone (Saft)	100 ml Weißwein	2 EL Worcestersauce
2 EL Butter	200 g Gouda, gerieben	Salz, Pfeffer

Hühnerbrühe zum Kochen bringen. Die Hähnchenbrust darin 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Danach das Hähnchen aus der Brühe nehmen und anschließend würfeln.

Die Hühnerbrühe mit Stärke andicken. Feine Zwiebelwürfel, Pilze, Sahne und Zitronensaft dazugeben. Alles aufkochen lassen und den Ofen währenddessen auf 200 °C Grillstufe vorheizen.

Je nach Geschmack mit Weißwein, Salz, Pfeffer und Worcestersauce würzen. Dann Butter und das gewürfelte Huhn dazugeben.

Zuletzt alles in feuerfeste Förmchen abfüllen und mit Käse bestreuen.

5 Minuten im Ofen backen, bis sich eine goldgelbe Käsekruste bildet.

NN am 28. März 2025