

Irish Chicken in Whiskey-Cream-Sauce

Für 4 Portionen:

4 Hähnchenbrustfilets	2 EL Olivenöl	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Tasse Gemüsebrühe	1 Tasse Sahne
2 EL Whisky	1 TL Dijon-Senf	1 TL Thymian
Salz, Pfeffer	Petersilie	

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Hähnchenbrustfilets hinzufügen und 6-7 Minuten pro Seite braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind. Die Hähnchen aus der Pfanne nehmen.

In der gleichen Pfanne die gehackte Zwiebel und den Knoblauch anbraten, bis sie weich und duftend sind, etwa 3-4 Minuten.

Die Gemüsebrühe hinzugeben und auf die Hälfte reduzieren.

Sahne, Dijon-Senf, gehackten Thymian hinzufügen und gut mischen.

Die Hähnchenbrustfilets wieder in die Pfanne geben und in der Sauce ein paar Minuten köcheln lassen, bis sie durchgehend warm sind.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps:

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten, garniert mit Petersilie und Thymian. Dazu ein cremiges Kartoffelpüree oder frisches Baguette reichen, um die Soße aufzutunken.

NN am 04. September 2025