



Hähnchenbrust mit "Café de Paris"-Sauce

Zutaten (für 4-5 Personen):

- 800 g Hähnchenbrust
- 2-3 EL Öl
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- 1 ½ TL Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 2 TL „rische's Café de Paris“
- 150 ml Weißwein
- ca. 1-2 EL Speisestärke (je nachdem, wie dickflüssig die Sauce sein soll)

Zubereitung:

- Hähnchenbrust in mundgerechte Streifen schneiden.
- Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hähnchenbruststreifen zugeben, mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe würzen und goldbraun braten.
- Sahne, Milch, Weißwein und „Café de Paris“ hinzufügen und bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.
- Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und die Sauce damit etwas andicken.

- TIPP: Das Hähnchengericht zu Reis oder Pasta servieren. Lecker!

Ein Rezept aus rische's Koch- und Genusswelt®