



Zwiebel-Sahne-Hähnchen

für 10 Personen

ZUTATEN

1,9 kg Zwiebeln
10 Hähnchenbrustfilets
75 ml Öl
15 g Mehl
750 ml Sahne
1,25 l Brühe
Salz
Pfeffer
Paprikapulver
gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Hähnchen in Öl anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Fleisch anschließend in eine gefettete ofenfeste Form geben
2. Zwiebeln in Ringe schneiden und glasig dünsten, mit Mehl bestäuben
3. Mit Brühe und Sahne ablöschen und über das Fleisch gießen
4. Bei 175 Grad Ober-/Unterhitze 25 - 30 Minuten garen
5. Mit gehackter Petersilie betreuen und servieren



Tipp: Dazu schmeckt Reis oder Baguette

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!

Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ