

Hähnchenfilet in Camembertsauce mit Cranberrys

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Hähnchenfilets
2 EL Öl
1 Zwiebel
2 Camemberts
200 ml Sahne
0.5 TL Muskat
Salz und Pfeffer
50 g Cranberrys
Schnittlauch
1 Ciabatta



Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

Hähnchenfilet in Camembertsauce mit Cranberrys

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenfilets in dem Öl von jeder Seite circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten,...



2. ...bis sie goldbraun gebraten sind. Kurz zur Seite stellen.



3. Dann die Zwiebel schälen, fein würfeln und in dem Bratfett anschwitzen.



Hähnchenfilet in Camembertsauce mit Cranberrys

4. Jetzt die Rinde vom Camembert entfernen, zur Seite legen (die brauchen wir später noch ☒) und den Camembert ohne Rinde auf den Zwiebeln schmelzen lassen.



5. Als nächstes die Sahne angießen, Muskat einrühren, aufkochen und so lange köcheln lassen, bis die Sauce schön sämig ist.



6. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt die Cranberrys unterrühren und kurz köcheln lassen.



7. Zum Schluss die Hähnchenfilets und die Rinde vom Camembert

Hähnchenfilet in Camembertsauce mit Cranberrys

dazugeben und alles für 10 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben.



8. Jetzt nur noch mit Schnittlauch toppen und mit Ciabatta genießen.





Hähnchenfilet in Camembertsauce mit Cranberrys



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de