

Vichyssoise mit Hähnchenfiletspießen

Zutaten

(für 4 Personen):

600 g Hähnchenbrustfilet
1 kg Kartoffeln
1 Stange Porree
2 g Möhren
2 EL Butter
1.2 L Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Salz (und Pfeffer optional)
2 EL Öl



Nährwerte:

Pro Portion ca. 661 kcal, 27 g Fett, 52 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten



Vichyssoise mit Hähnchenfiletspießen

Zubereitung:

1. Zuerst Kartoffeln und Möhren schälen, Porree putzen.



2. Alles grob zerkleinern und in der Butter 3 bis 4 Minuten dünsten.



3. Dann die Brühe angießen, circa 30 Minuten köcheln lassen, ...



Vichyssoise mit Hähnchenfiletspießen

4. ...pürieren, Sahne dazugeben und mit Salz (und Pfeffer optional) abschmecken.



5. Jetzt die Hähnchenfilets längs halbieren, auf Spieße stecken...



6. ...und in dem Öl von jeder Seite circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten, bis sie schön goldbraun gebraten sind.



7. Zum Schluss die Suppe mit den Hähnchenfiletspießen auf Tellern

Vichyssoise mit Hähnchenfiletspießen

anrichten, mit Petersilie toppen und genießen.



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

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