

# Hähnchenbrust in Sherrysoße, auf jungem Lauchgemüse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sehr elegant und dabei einfach und schnell gemacht!

## Zutaten

- 4 Stück handelsübliche Hähnchenbrüste ohne Knochen
- 600 g weißer Porrée in groben Ringen
- 1 Becher Sahne
- Etwas Butter
- 1/4 l trockener Weißwein
- 4 cl Sherry
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Das weißen Porrèeringe in etwas Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen; leise 4 - 5 Minuten bei geschlossenem Deckel "al dente" sautieren.

### Schritt3

Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen, leicht mit Mehl bestäuben.

### Schritt4

In brauner Butter von beiden Seiten anbraten, leicht Farbe nehmen lassen. Mit der Sahne und dem Weißwein ablöschen, aufgießen.

## **Schritt5**

Bei milder Hitze 15 - 20 min. leise köcheln lassen, keinesfalls übergaren, herausnehmen, warm halten

## **Schritt6**

(Das Fleisch muss noch saftig und rosa bleiben)

## **Schritt7**

Die Sherrysoße:

## **Schritt8**

Den Bratenfond mit etwas Cayenne und trockenem Sherry nachschmecken, reduzieren und mit etwas Speisestärke sämig binden. Mit etwas kalter Butter aufmixen, nicht mehr kochen lassen.

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt10**

Das naturelle Lauchgemüse trocken anrichten und 2-3 scheiben Hähnchenbrust darauf anrichten; mit der Sherry Soße übergießen, "nappieren".

## **Schritt11**

Dazu passen sehr gut verschiedene Teigwaren wie: z. B.

## **Schritt12**

Gebutterte Bandnudeln, Curry - oder wilder Reisrisotto und frische, bunte Blattsalate in Orangen Joghurt.

**Tags:** einfach, lecker, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchenbrust-in-sherrysosse-auf-jungem-lauchgemuese/>