

Hähnchenfilet in Curry-Sauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 frische oder TK-Hähnchenbrustfilets, 400 ml Currysauce aus der Flasche, 400 ml Chilisauce aus der Flasche, 400 ml süße Sahne.

Die Zubereitung:

Hähnchenfilets evtl. auftauen und säubern.

Saucen und Sahne verrühren, Filets hineingeben und über Nacht ziehen lassen. Filets mit der Sauce in 2 kleine oder 1 große Auflaufform geben und in den vorgeheizten Backofen stellen.

Backzeit: 30 Min. bei 210 Grad, dann 60 Min. bei 180 Grad.

Tip: dazu passt Reis, Salat, Kartoffeln, Baguette oder Kroketten.