

Rahmmedaillons bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Hühnerbrustfilet, 320 gr Spätzle, 2 Beutel Rahmsoße (Pulver), 320 gr Bohnen, 140 ml Rotwein, 80 gr Schmand, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Die Zubereitung:

Hühnerbrustfilets (es geht natürlich auch mit Rindfleisch) in Medaillons schneiden. Spätzle im gesalzenen Wasser kochen, genauso die geputzten Bohnen. Die Rahmsoße nach Anweisung kochen, auf kleinster Stufe etwas einkochen. Die gesalzenen und gepfefferten Medaillons scharf von beiden Seiten anbraten, und kurz bevor sie fertig sind, die Soße mit dem Rotwein und Schmand verfeinern. Guten Appetit!