

Hähnchenfilet mit Porree bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr (rote) Zwiebeln, 750 gr Porree (Lauch), 1 Ananas, 30 gr Butter, 0,25 l Gemüsebrühe, 4 Hähnchenfilets, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Esslöffel Öl, 20 gr Mehl, 3 Esslöffel körniger Senf, 100 gr Creme fraiche.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln, Porree und Ananas klein schneiden.

Die Zubereitung:

Zwiebeln und Porree in 10g Fett andünsten. Mit der Hälfte der Brühe ablöschen und ca. 15 min. dünsten. 2. Fleisch würzen im Öl 12 min braten. Mehl im Rest Fett anschwitzen. Rest Brühe zugießen. Aufkochen. Senf und Creme fraiche einrühren 3 min. köcheln lassen. Abschmecken. Ananas darin erhitzen.