

Hähnchenbrustfilet in Geflügelsoße mit Kartoffeln für 10 Personen

Zutaten:

10 (ca. 1,5 kg)	Hähnchenbrustfilets
120 g	Fett zum Braten
100 g	Mehl
ca. 1 Liter	Geflügelbrühe
1 Becher	Sahne
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
2,5 kg	Kartoffeln

Zubereitung:

Die Sehnen an den Hähnchenbrustfilets werden entfernt. Anschließend werden sie in passende Stücke geschnitten, gewaschen und trocken getupft. Nun werden sie von beiden Seiten in Fett angebraten bis sie mittelbraun sind. Wie Gulasch wird das Fleisch nun mit Wasser aufgefüllt und mit Salz, Pfeffer und etwas Geflügelbrühe gewürzt. So lässt man es für ca. 30 Minuten köcheln. Anschließend wird das Fleisch in eine gefettete Auflaufform gelegt. Aus dem Bratfonds wird eine Soße zubereitet. Hierzu wird das Mehl vorsichtig – sodass es nicht klumpt – in die Brühe eingerührt. Nun wird die Geflügelbrühe hinzugegeben und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Je nach Geschmack kann nun auch noch der Becher Sahne untergerührt werden. Die Soße wird dann reduziert, damit sie eine angenehme Dicke bekommt.

Die Kartoffeln werden geschält, in passende Stücke geschnitten und gewaschen. Anschließend lässt man sie in Salzwasser kochen. Die Kochzeit variiert je nach Größe der Kartoffeln (ca. 20 – 30 Minuten).

Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit.