



Geschnetzeltes vom Hähnchen an Rahm-Lauch-Soße

Zutaten für 3 Portionen:

125 g	Lauch
50 g	Sonnenblumenkerne
500 g	Hühnerbrüste
2 EL	Butterschmalz/Öl
	Salz und Pfeffer
1 Becher	Rahm
100 ml	Brühe
1 Schuss	Wein, weiß
0,5	abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Lauch und Sonnenblumenkerne fein hacken. Fleisch in mundgerechte Bissen schneiden und im heißen Fett anbraten, würzen und herausnehmen. Gehackte Zutaten im Bratensatz kurz rösten, mit Rahm und Brühe ablöschen, evtl. einen Schuss Weißwein zugießen. Aufkochen und mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch wieder dazu und nur noch kurz heiß werden lassen.