

Rezept

Butter-Hähnchen

Ein Rezept von Butter-Hähnchen, am 29.04.2024

Zutaten

4 Hähnchenschnitzel (à 125 g)

Salz

Pfeffer

2 EL Mehl

80 g Butter

2 EL Zitronensaft

1 EL gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

- 1. Eine Servierplatte im Backofen bei 60° (Umluft 50°) vorwärmen. Die Schnitzel leicht klopfen, salzen, pfeffern und dünn mit Mehl bestäuben.
- 2. Eine Pfanne erhitzen, 50 g Butter bei starker Hitze aufschäumen lassen, die Schnitzel auf jeder Seite ca. 3 Min. braten. Auf der Servierplatte warm halten. Die restliche Butter in die Pfanne geben und nussbraun werden lassen. Sofort mit Zitronensaft ablöschen und über die Schnitzel gießen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.