

Rezept

Butter-Hähnchen

Ein Rezept von Butter-Hähnchen, am 09.06.2026

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.