

Rezept

Hähnchen mit Korianderbutter

Ein Rezept von Hähnchen mit Korianderbutter, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|---|---------------------------------|
| 1 große Salatgurke | 10 Stiele Koriandergrün |
| ½ Bund Schnittlauch | 150 g Joghurt |
| Salz | Pfeffer aus der Mühle |
| 4 Hähnchenschnitzel (à ca. 80 g) | 1 - 2 TL Korianderkörner |
| 30 g Butter | |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Die Gurkenhälften in Scheiben schneiden. Koriandergrün und Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Korianderblättchen abzupfen und fein hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Beides mit dem Joghurt verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing mit den Gurken mischen.
2. Fleisch abbrausen und trocken tupfen. Korianderkörner in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, dann im Mörser zerdrücken.
3. Die Butter in der Pfanne zerlassen und die Hähnchenschnitzel darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. sanft braten. Das Fleisch mit Koriander bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen und ab und zu wenden. Den Gurkensalat abschmecken und mit den Schnitzeln und der Korianderbutter anrichten.