

Rezept

Hähnchenpfanne

Ein Rezept von Hähnchenpfanne, am 09.06.2026

Zutaten

400 g Brokkoli	100 g Shiitake-Pilze
1 Handvoll kernlose grüne Weintrauben	4 kleine Hähnchenbrustfilets (à ca. 130 g)
1 1/2 EL Butter	Salz
Pfeffer	200 ml Hühnerbrühe
150 g Sahne	je 1 EL Saft und Schale von 1 Bio-Limette

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Brokkoli putzen, waschen und in sehr kleine Röschen teilen. Die Shiitake-Pilze mit einem feuchtem Tuch abreiben. Stiele abschneiden, Hüte in breite Streifen schneiden. Die Weintrauben waschen.
2. Filets evtl. halbieren. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Filets darin auf jeder Seite je nach Dicke 3-5 Min. sanft braten, salzen, pfeffern und beiseitestellen.
3. Brokkoli und Pilze 3-4 Min. in restlicher Butter sanft anbraten. Brühe und Sahne angießen und in 3-5 Min. cremig einköcheln lassen. Weintrauben, Limettensaft und -schale unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch untermischen und kurz erhitzen. Hähnchenpfanne servieren, z. B. mit Rösti oder Naturreis.