Rezept

Hähnchenwürfel in Rieslingsauce

Ein Rezept von Hähnchenwürfel in Rieslingsauce, am 14.11.2026

Zutaten

75 g	durchwachsener Räucherspeck
2	Knoblauchzehen
500 g	Hähnchenbrustfilet
2 EL	Mehl
	Salz
2	Lorbeerblätter
1/2	Bio-Zitrone
200 g	Schalotten
200 g	kleine Champignons
2 EL	Butter
1/2 l	kräftiger trockener Riesling
	frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 TL	getrockneter Thymian

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Den Speck von Schwarte und Knorpeln befreien und klein würfeln. Die Schalotten schälen und grob zerteilen. Den Knoblauch schälen und hacken oder durch die Presse drücken. Die Champignons putzen und mit einem feuchten Tuch abreiben. Das Hähnchenbrustfilet kalt abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen, in 2-3 cm große Würfel schneiden.

2. 1 EL Butter in einer breiten Pfanne oder im Wok zerlassen. Den Speck hineingeben und leicht anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch dazugeben und ebenfalls leicht anbraten. Dann die Champignons hinzufügen und mit anbraten. Alles aus der Pfanne oder dem Wok nehmen.

3. Wieder 1 EL Butter in Pfanne oder Wok zerlassen und aufschäumen. Das Fleisch hineingeben und rundherum ca. 2 Min. goldbraun anbraten. Herausnehmen. Das Mehl in Pfanne oder Wok streuen und unter Rühren anschwitzen. Mit dem Riesling ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Thymian würzen. Den Wein bei starker Hitze 3-4 Min. einkochen lassen.

4. Die zuvor angebratene Speck-Pilz-Mischung und das angebratene Hähnchenfleisch unter die Sauce mischen und alles noch 1-2 Min. kochen lassen.

5. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale mit einem Juliennereißer in feinen Spänen abziehen oder fein abreiben, etwas Saft auspressen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken, das Ganze mit Zitronenschalenspänen bestreuen und servieren.