Rezept

Hähnchenschnitzel mit Meerrettich-Sahne

Ein Rezept von Hähnchenschnitzel mit Meerrettich-Sahne, am 31.05.2025

Zutaten

700 g	Hähnchenbrustfilets
	Pfeffer
1 Stück	frischer Meerrettich (ca. 3 cm)
1 EL	Butter
150 ml	Hühnerbrühe
	Salz
	½ Bio-Orange
1	Kästchen Gartenkresse
2 EL	Öl
125 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchenfleisch kalt abspülen, trocken tupfen und quer in etwa ½ cm dünne Scheiben schneiden. Leicht salzen und pfeffern.

2. Die Orangenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Zugedeckt in einem Schälchen beiseitestellen. Die Kresse vom Beet schneiden.

3. Die Butter und das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Hähnchenschnitzel darin pro Seite etwa 1 Min. bei starker Hitze braten. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 70° warm halten.

4. Die Brühe und die Sahne in die Pfanne gießen und den Bratensatz damit loskochen. Sauce bei starker Hitze etwas einkochen lassen. Orangenschale mit 1 EL Saft und dem Meerrettich untermischen, mit Salz und nach Belieben mit Orangensaft abschmecken. Die Sauce über den Schnitzeln verteilen und alles mit der Kresse bestreut servieren.