

Rezept

Raclette-Bier-Hähnchen

Ein Rezept von Raclette-Bier-Hähnchen, am 25.04.2024

Zutaten

600 g Hähnchenbrustfilet	50 ml dunkles Bier (ersatzweise Hühnerbrühe)
1 EL körniger Senf	2 TL süßer Senf (Weißwurstsenf)
2 TL Aceto balsamico	2 EL Öl
Salz	Pfeffer
200 g Schalotten	1/2 Bund Petersilie
1 TL brauner Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal, 8 g F, 36 g EW

Zubereitung

1. Das Hähnchenbrustfilet in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Bier mit den beiden Senfsorten, Essig und 1 EL Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Fleisch vermischen und dieses abgedeckt 1 Std. im Kühlschrank marinieren lassen.
2. In einem Topf Wasser aufkochen, salzen. Schalotten schälen, durch den Wurzelansatz halbieren, im Wasser ca. 4 Min. kochen, dann in einem Sieb kalt abschrecken, abtropfen lassen. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, Blättchen hacken. Mit restlichem Öl (1 EL), Zucker, Salz und Pfeffer unter die Schalotten mischen.
3. Die Schalotten auf der heißen Grillplatte ca. 10 Min. braten, dabei ab und zu wenden. Die Hähnchenfiletscheiben auf jeder Seite ca. 2 Min. braten, bis sie schön gebräunt sind.