

Hähnchenbrustwürfel in Orangen-Senf-Saße

Zutaten:

500 g	Hähnchen-Brustfilets natur
1 EL	Öl
100 g	Gemüsebrühe
100 g	Sahne
1 EL	scharfer Senf
1 EL	Weißwurstsenf
1 – 2 EL	Butter
1/4 TL	abgeriebene Orangenschale
Prise	Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets in Würfel schneiden.

Das Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und das Hähnchenbrustfilet etwa 2 Min. darin anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Die Brühe und die Sahne in die Pfanne geben und aufkochen lassen. Beide Senfsorten und die Butter unterrühren, die Orangenschale hinzufügen und mit Salz und 1 Prise Cayennepfeffer abschmecken.

Die Hähnchenbrustwürfel in die Soße geben, etwa 2 Min. ziehen lassen.
Ideale Beilage ist eine Gemüse-Wildreismischung.

Rita Gestle