



# GRATINIERTE HÜHNERBRUST MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Echte Sahne - beste Qualität
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**10** Pouletbrustfilets à 150 g  
Pflanzenöl, zum Anbraten

## FÜR DIE GRATINIERSAUCE

**375 g**  
**180 g** Sbrinz, gerieben  
**40 g** Paniermehl  
Salz und Pfeffer  
Muskatnuss, gemahlen

## FÜR DIE CHAMPIGNONRAHMSAUCE

**750 g**  
**80 g** Butter  
**80 g** Zwiebel(n), fein gehackt  
**450 g** Champignons  
**1 Liter** Weisswein  
**380 ml** Gemüsebouillon  
Salz und Pfeffer  
Kräutermischung

## ZUBEREITUNG

1. Für die Gratiniersauce: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut verrühren und abschmecken. Hühnerbrüste beidseitig kurz anbraten, die Gratiniermasse darauf verteilen und im Ofen bei 180°C ca. 8-10 Minuten garen.
2. Für die Champignonrahmsauce: Zwiebeln und Champignons in Butter ansautieren und mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsefond aufgießen, QimiQ Saucenbasis dazugeben und aufkochen. Abschmecken und Kräuter dazugeben.