



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.