



# HÜHNERBRÜSTE IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE



## QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE SAUCE

**125 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**100 g** Oignon(s), finement hachées

**1 cs** Beurre

**500 g** Champignons, émincées

**1 cs** Farine

**375 ml** Bouillon de légumes

Sel et poivre

**1 cs** Persil, finement hachées

### FÜR DIE HÜHNERBRÜSTE

**4** Hühnerbrustfilets à 125 g

Sel et poivre

, moulues

**3 cs** Huile de tournesol

## PRÉPARATION

1. Für die Champignonrahmsauce: Zwiebel in Butter glasig dünsten, Champignons dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Mehl stauben, würzen, mit klarer Suppe aufgießen und einmal aufkochen.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern. Petersilie kurz vor dem Servieren dazugeben.
4. Hühnerbrüste würzen, braten und zur Champignonrahmsauce servieren.