

Hähnchengeschnetzeltes in Pfeffersauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Hähnchengeschnetzeltes, 1 Becher Creme Fraiché, 0,5 kleines Glas Grüner Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 Prise Weißer Pfeffer, 1 Prise Salz, 4 Tassen Wasser, 1 Teelöffel Saucenbinder, 1 Spritzer Zuckercoulour.

Die Zubereitung:

Hähnchengeschnetzeltes mit etwas geschmacksneutralen Öl in einer Pfanne anbraten. Wenn das Fleisch gut durchgebraten ist, mit der Creme Fraiché und dem Wasser ablöschen. Den grünen Pfeffer abtropfen lassen, in einem Mörser zerdrücken und die Sauce geben. Eine Weile köcheln lassen. Dann mit dem Saucenbinder unter ständigem Rühren andicken lassen, und mit dem weißen Pfeffer, Zitronensaft und Salz abschmecken. Als Beilage schmecken Kartoffelpuffer vorzüglich, Kartoffeln oder Nudeln sind aber auch lecker.