

Hähnchenbrust mit Backpflaumensoße und Knödel

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 5 Portionen

- 1 Packung PFANNI Teig für Klöße aus gekochten Kartoffeln
- 150 g Weißbrot
- 2 EL Margarine oder Butter
- 2 EL gehackte Haselnüsse
- Jodsalz
- 1000 g Brokkoli
- 5 Hähnchenbrustfilets (à 150 g)
- Pfeffer
- 1-2 EL Öl
- 100 ml Rotwein (alternativ Hühner Kraftbouillon)
- 2 schwach geh. TL KNORR Hühner Brühe 13,2 Liter
- geriebene Muskatnuss
- Zucker
- 5-6 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel
- 100 g Backpflaumen

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2665 kJ
Energie (Kilokalorien):	636 kcal
Fett:	12 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,3 g
Kohlenhydrate:	75 g
davon Zucker:	17 g
Ballaststoffe:	13 g
Eiweiß:	47 g
Salz:	3,5 g

Zubereitung

1. Für die Hähnchenbrust mit Backpflaumensoße und Knödel Packungsinhalt Pfanni Teig für Klöße mit dem Schneebesen in 625 ml kaltes Wasser einrühren und 5 Minuten quellen lassen. 150 g Brot würfeln und in 1 EL Margarine oder Butter goldgelb rösten. 2 EL Haselnüsse ebenfalls goldgelb rösten.

2. Mit angefeuchteten Händen 10 Knödel formen und mit Weißbrotwürfeln und Haselnüssen füllen. Knödel in reichlich kochendes, gesalzenes Wasser geben und kurz aufkochen. Danach bei schwacher Hitze 20 Minuten ziehen lassen.

3. Inzwischen 1000 g Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. 5 Hähnchenbrustfilets salzen, pfeffern und in 1-2 EL heißem Öl von jeder Seite 6-8 Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen. Bratensatz mit 100 ml Rotwein und 400 ml Wasser loskochen und 2 TL Hühner Brühe zufügen.

4. 1 EL Margarine oder Butter in einem Topf erhitzen, Brokkoli zufügen und 100 ml Wasser zufügen. Mit Salz, Muskat und 1 Prise Zucker würzen und abgedeckt ca. 5 Minuten dünsten.

5. 5-6 EL Mondamin Saucenbinder in den Rotweinfond einrühren. 100 g Backpflaumen klein schneiden und in der Sauce heiß werden lassen. Hähnchenbrustfilets in Scheiben schneiden. Hähnchenbrust mit Backpflaumensoße und Knödel und mit Brokkoli auf Tellern anrichten.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen