

Maishuhnbrust

Dazu gibt es feines Gemüse in Weißweinsauce.

Ein Maishuhnbrust Rezept mit frischem Gemüse und einer feinen Weißweinsauce. Die Zubereitung ist recht einfach. Das Gericht eignet sich hervorragend als Hauptspeise oder auch als Snack auf jedem Sommerbuffet. Frische Brust vom Maishuhn ist einfach sehr schmackhaft.

Zutaten

- 4 Maishuhnbrüste
- 1 gelbe Zucchini
- 2 Möhren
- ½ Stange Lauch
- 100 g Kräuterbutter
- 50 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 50 ml Öl
- Salz
- weißer Pfeffer
- etwas Zucker

Zubereitung

- Maishuhnbrust mit einem scharfen Messer von der Seite leicht einschneiden, mit etwas kalter Kräuterbutter füllen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Maishuhnbrust nun auf der Hautseite in Öl anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 180-200°C ca. 8 bis 10 Minuten - je nach Größe - braten.
- Das Gemüse in feine Streifen schneiden, in Butter anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen, und abgedeckt einige Minuten dünsten.
- Das Gemüse nach Geschmack würzen und mit der Maishuhnbrust anrichten.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/maishuhnbrust/>