



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Falsche Wetter-Froschschenkel (Vorspeise)

Zutaten für 4 Personen:	100 g Kräuterbutter
600 g Hähnchenbrust	1 Zitrone
1 Esslöffel Butterschmalz	Trockener Weißwein
2 Zwiebeln	Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen	Petersilie

Vorbereitung:

Die Hähnchenbrust in schräge Streifen schneiden. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Eine große Pfanne bereitstellen.

Zubereitung:

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Hähnchenbruststreifen kurz darin anbraten, mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und auf einer Platte beiseite stellen. Zwiebel und Knoblauchwürfel in die gleiche Pfanne geben und paar Minuten andünsten bis sie glasig sind, Temperatur drosseln.

Fertigkochen:

Die Kräuterbutter zu den Zwiebel-Knoblauchwürfeln in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Hähnchenbruststreifen zuschütten, leicht schwenken. Mit etwas Zitronensaft, viel frisch gehackter Petersilie, einem guten Schuss Weißwein, etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Nicht kochen sondern nur ziehen lassen, dann bleiben die falschen Froschschenkel schön zart. In eine Auflaufform geben, entweder gleich servieren oder beiseite stellen und im vorgeheizten Backofen (160°) 8-10 Minuten vor dem servieren erhitzen. Mit Baguette servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer