



**Überbackene
Bierhähnchenbrust
auf jungen Gemüselinsen**



Zutaten:

4 kleine Hähnchenbrüste
(à 150–170 g)
1 Flasche 0,33 l Bier
1 Becher Sahne 200 g
Feines Meersalz,
schwarzer Pfeffer
(beides aus der Mühle)
1 Ei
40 g geriebener Hartkäse
100 g kleine grüne Linsen
100 g gewürfeltes
Wurzelgemüse (TK)
100 g Kartoffelwürfel
1 Zwiebel gewürfelt
2 EL Rapsöl

400 ml Kalbsfond (Oscar/o.Ä.)
1 EL Creme Classico
(mit hohem Anteil Aceto
Balsamico di Modena)
1 EL Apfelessig oder Sherryessig
feines Meersalz
schwarzer Pfeffer
(beides aus der Mühle)

1 kleiner Bund Blatt Petersilie

*Dazu passt:
Bier oder Apfelsaft*

 4 Pers.

 30 Min.

 Schwierigkeitsgrad

**Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!**

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Die Hähnchenbrüste waschen und mit Küchenpapier trocknen. Bier in einem Topf aufkochen. Hähnchen würzen und in das Bier einlegen. Hitze reduzieren und 15 Minuten, ohne zu Kochen, gar ziehen lassen.

Linse abspülen, zusammen mit dem gewürfelte Gemüse, Kartoffeln und Zwiebeln, in einem Topf mit Rapsöl anschwitzen. Mit dem Kalbsfond ablöschen und 15–20 Minuten leise köcheln. Dabei gelegentlich rühren.

Backofen auf 210 °C Oberhitze/großer Grill einstellen.

Die gegarten Linsen mit den beiden Essigen säuern. Linsen mit etwas Garfond in backofenfeste Serviergefäße geben. Gegartes Hähnchen aus dem Garfond nehmen und auf die Linsen geben.

Den Garfond des Hähnchens erneut aufkochen. Sahne, Ei und Käse kräftig miteinander verrühren, würzen und erneut verrühren. Den kochenden Garfond vom Herd ziehen. Sahne-Gemisch unter Rühren (geht auch mit Pürierstab) einarbeiten. Diese Mischung über die Hähnchenbrüste gießen. 10 Minuten auf der oberen Einschubleiste des Backofens garen. Mit Blatt Petersilie dekorieren und heiß servieren.

