



ITALIENISCHE HÜHNERBRÜSTCHEN

für 4 Personen

Zutaten

2		Hühnerbrüstchen ohne Haut und Knochen
2	EL	Mehl
200	g	Hühnerleber
1	EL	Butter
1		Zitrone (Saft)
½	TL	Knoblauchpulver
2		Eigelb
3	EL	süße Sahne
½	TL	Salz
		Pfeffer aus der Mühle
1	EL	Petersilie, gehackt

Zubereitung

1. Hühnerbrüstchen halbieren, mit Mehl bestäuben und bis zur Verwendung beiseite stellen.
2. Hühnerleber putzen, mit kochendem Wasser überbrühen und in erhitzter Butter oder Margarine kurz anbraten. Leber aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
3. Im verbliebenen Fett die Hühnerbrüstchen anbraten.
4. Nach 10 Minuten Zitronensaft und Knoblauchpulver zufügen, die Leber wieder in die Pfanne geben und den Deckel auflegen. Bei geringer Hitze kurz ziehen lassen.
5. Eigelb mit Sahne, Salz und Pfeffer verrühren. Mischung über die Geflügelteile in der Pfanne gießen. Alles bei geringer Hitze weitere 5 Minuten garen, dabei die Geflügelteile einmal wenden.
6. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!