



Hausgemachtes Hähnchen mit Klößchen

Hausgemachtes Hähnchen mit Klößchen

60 g Butter

1 Zwiebel

30 g Mehl

750 ml Hühnerbrühe

320 ml Milch

1 Teelöffel Salbei, gemahlen

1 Teelöffel McCormick Knoblauch granuliert

1 Teelöffel Rosmarinblätter

1 Teelöffel McCormick Thymian gerebelt

1 Teelöffel McCormick Pfeffer schwarz gemahlen

450 g Hähnchenbrustfilet

300 g Gemüsemischung, tiefkühl

12 Stück(e) Klöße

1 Teelöffel Petersilie

Hausgemachtes Hähnchen mit Klößchen

1.

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Portionen

1. Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Zwiebel hacken und hinzufügen, unter Rühren etwa 5 Minuten anbraten. Mehl darüberstreuen und mit einem Schneebesen gut verrühren.
2. Die Hühnerbrühe, Milch, Salbei, Knoblauch, Rosmarin, Thymian und schwarzen Pfeffer hinzufügen. Mit dem Schneebesen kräftig verrühren.
3. Hähnchenfleisch in dünne Scheiben schneiden und mit dem gefrorenen Gemüse unterrühren. Alles zum Kochen bringen und anschließend die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren.
4. Klöße garen und anschließend auf die Hähnchen-Gemüse Mischung setzen. Weitere 10 Minuten köcheln lassen.