



# MAISHÄHNCHENBRUST AUF RAHM-SAUERKRAUT



Von Alexander Herrmann | Für 4 Personen

## ZUTATEN

4 Hühnerbrüste mit Haut

400 g Sauerkraut

100 ml Weißwein

350 ml Sahne

80 g Speck, gewürfelt

1 Bund Frühlingslauch,  
den weißen und hellgrünen Teil in  
Scheiben geschnitten

1 Apfel, gewürfelt

1 halbes Bund Petersilie,  
gezupft, Stängel fein geschnitten

50 ml Olivenöl

Butter

4 Scheiben Roggenbrot, grob gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Sauerkraut etwas anschwitzen und mit Wein ablöschen, Sahne aufgießen und bei geringer Hitze einkochen lassen, bis ein Großteil der Flüssigkeit verkocht ist.
2. Währenddessen Speck, Frühlingslauch, Apfel und Petersilienstängel mit Butter anbraten. Mit ein wenig Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.
3. Die Hühnerbrüste von beiden Seiten langsam bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Seiten leicht gebräunt sind und die Hühnerbrüste gar. Bis zum Anrichten im Ofen warm stellen.
4. Die Petersilienblätter mit Olivenöl und einer Prise Salz in einem Standmixer pürieren.
5. Die Brotscheiben mit Butter in einer Pfanne anrösten.
6. Rahm-Sauerkraut auf vier vorgeheizte Teller verteilen. Die Speck-Zwiebel-Apfel-Mischung jeweils auf dem Rahm-Sauerkraut verteilen, sowie obenauf die in Scheiben geschnittenen Hühnerbrüste. Petersilien-Öl um das angerichtete Essen herum nach Belieben verteilen. Mit den gerösteten Brotscheiben garnieren.

## WINE PAIRING

Passt perfekt zum

Riesling trocken

„Vom Haardtsandstein“ 2017  
vom Weingut Müller-Catoir.

Jetzt bestellen auf

[www.weinfreunde.de/  
mueller-catoir](http://www.weinfreunde.de/mueller-catoir)

## MEHR REZEPTE

Alle Wine Chefs-Folgen

mit weiteren Rezepten auf

[www.wine-chefs.de](http://www.wine-chefs.de)



WEINFREUNDE