

## Hühnerbrüstchen „Supreme“

### Zutaten für 4 Personen:

4 Hühnerbrüstchen á 170 gr. mit Haut und Geflügelknochen vom Kober Hof

Salz, weißer Pfeffer, Geflügelgewürz,  
je 1 Rosmarin/Thymianzweige  
3 EBl. Rapsöl, 0,3l Geflügelbrühe.

4-5 festkochende mittelgroße Kartoffeln (z.B. Anabelle)  
2 Karotten, 1 gelbe & 1 rote Paprikaschote,  
4 Schalotten oder eine Zwiebel, 1 Zucchini, 4-5 Champignons (weiß oder braun)  
1 Bund Frühlingszwiebeln evtl. 0,15l Weißwein.

### Zubereitung:

Hühnerbrüstchen abwaschen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer etwas Geflügelgewürz würzen. In einer feuerfesten vorgeheizten Pfanne die Hühnerbrüstchen mit der Hautseite nach oben, beidseitig 1 min. anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite legen.

Im gleichen Bratansatz, zuerst die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln (gerne mit Schale) scharf anbraten. Danach die Karottenscheiben, Paprika in etwas größere Stücke, Schalotten halbiert und das weiße der Frühlingszwiebel in ca. 3cm große Stücke schneiden. Nach und nach den Kartoffeln zugeben. Etwa 4 Minuten bei mittlerer Hitze braten und öfters schwenken.

Mit Salz, Pfeffer nachwürzen. Rosmarin & Thymianzweig waschen und dazugeben, die Geflügelbrühe angießen.

Hühnerbrüstchen mit der Hautseite nach oben auf das Gemüse legen und im vorgeheizten Backofen Ober-Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 13-15 min. schmoren. Nach ca. 8-10 min die Zucchini in Scheiben und halbierte Champignonköpfe dazugeben.

### Servieren:

Für die ganze Familie gerne in der Schmorpfanne

Alternativ als Tellergericht Kartoffeln-Gemüsescheiben abwechselnd dekorativ an den Tellerrand legen. Hühnerbrüstchen tranchiert in die Tellermitte mit dem Schmorfond etwas begießen. Mit dem Grün der Frühlingszwiebel garnieren.

### Experten Tipp:

Je nach Saison passen auch andere Gemüsesorten dazu. Spargel, Zuckerschoten, Kohlrabi, Brokkoli, Sherry Tomaten.

Zum Ablöschen gerne auch einen trockenen Weißwein