

ZUTATEN:

- 500 g Hühnerbrust
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Orangensaft
- 100 ml Hühnersuppe
- 100 ml Schlagsahne
- 1 TL frisch geriebener Ingwer
- Maizena (Maisstärke)
zum Andicken (optional)
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Schneiden Sie die Hühnerbrust in Streifen und würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer. Erhitzen Sie etwas Öl in einer Pfanne und braten Sie die Hühnerstreifen scharf an, bis sie goldbraun sind. Löschen Sie das Fleisch dann mit Weißwein ab und lassen den Wein bei mittlerer Hitze einreduzieren, bis er fast vollständig verdampft ist.

Fügen Sie anschließend den Orangensaft, die Hühnersuppe und die Schlagsahne in gleichen Teilen hinzu. Geben Sie den frisch geriebenen Ingwer in die Sauce und rühren alles gut um. Lassen Sie die Mischung bei niedriger Hitze köcheln, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht. Wenn die Sauce zu dünn ist, können Sie sie mit etwas in Wasser angerührter Maizena (Maisstärke) andicken.

Schmecken Sie das Gericht zum Schluss mit Salz, Pfeffer und eventuell noch etwas Orangensaft ab, bevor Sie es servieren.



DAUER:
ca. 30 Minuten



PORTIONEN:
2-3 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam