SUPERCOOK

HÄHNCHEN IN RAHM-SPINAT-SAUCE



Kategorie: Hauptgerichte Fisch & Fleisch

Kreiert: am 05.01.2022
Qualifiziert von: Supercook CL
Vorgeschlagen von: Kitchen Center
Gesamtzubereitungszeit: 21:15 Minuten

Geeignet für Artikel:
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 4 PORTIONEN

800 Gramm	Hühnerbrust in 4x4 Stücke geschnitten
100 Gramm	Blattspinat
1	Gehackte Lauchstangen oder in 4 Teile geschnittene Zwiebeln
1 Zehe/ Zehen	Knoblauch
30 Milliliter	Olivenöl
40 Gramm	кусочки масла
40 Gramm	Mehl
1 Teelöffel	Muskatnuss
1	Hühnerbrühwürfel
200 Milliliter	Sahne
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken
50 Milliliter	Weißwein
50 Milliliter	Wasser

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte loggen Sie sich ein.

Copyright 2026 by Michael Roessler