

# Senfhähnchen mit Wintergemüse



für 4 Personen, Zeitaufwand ca. 25min

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Öl</li><li>• 4 Hähnchenbrüste oder –schenkel</li><li>• 2 Zwiebeln</li><li>• 2 Karotten</li><li>• 2 TL Senf</li><li>• 500 ml Gemüsebrühe</li><li>• Petersilie, Thymian</li><li>• 400 ml Sahne</li><li>• Grünes Gemüse nach Belieben, z.B. grüne Bohnen oder Erbsen</li><li>• Salz und Pfeffer</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Öl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen und Hähnchen anbraten.</li><li>2. Zwiebeln schälen und klein schneiden. Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden.</li><li>3. Gemüsebrühe anrühren und Senf hineingeben. Gemüsebrühe-Senf-Mischung in Pfanne geben.</li><li>4. Petersilie und Thymian klein schneiden und dazugeben. Mit Deckel abdecken und für 20-30 Minuten köcheln lassen.</li><li>5. Hähnchen herausnehmen und Sahne in die Pfanne geben. Aufkochen und die Soße etwas andicken lassen. Jetzt auch nach Belieben die grünen Bohnen o. Erbsen dazu geben und 5 Minuten mit köcheln lassen.</li><li>6. Das Hähnchen mit der Sauce servieren. Dazu passt gut Reis oder Kartoffeln.</li></ol>

Aus: Jack Monroe, A Girl Called Jack, 100 Delicious Budget Recipes (übersetzt)