

Rahm-Sauerkraut mit Hähnchen-Brust

Für zwei Personen:

500 g mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel	4 EL Öl
1 Hähnchenbrustfilet	Salz	Pfeffer
Thymian	Rosmarin	500 g Sauerkraut
1 Schuss Weißwein	175 g Frischkäse	

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit etwas Öl in einer Pfanne anschwitzen.

Die Hähnchenbrust trocken tupfen und in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Salzen, pfeffern und Thymian- sowie Rosmarinzweige dazugeben.

Das Sauerkraut zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und mit einem Schuss Weißwein einkochen.

Die gekochten Kartoffeln abschütten und zerstampfen.

Zu dem eingekochten Sauerkraut den Frischkäse geben. Die Pfanne vom Herd nehmen, sobald sich eine rahmige Soße gebildet hat.

Die Kartoffeln mit dem Sauerkraut und der Hähnchenbrust anrichten und mit den Kräutern garnieren.

Björn Freitag am 12. August 2020