Schrift: Klein Normal Groß

Fleisch

Zitronen-Hähnchen aus der Pfanne

Saftiges Hähnchenfilet mit zitroniger Sauce und frischen Kräutern.



Zutaten

4	Hähnchenfilets
1	Bio-Zitrone
150 ml	Hühnerbrühe
1 EL	Butter
1 TL	Honig
1 Zweig	Rosmarin
2 EL	Olivenöl

VORBEREITUNG	KOCHZEIT	PORTIONEN	SCHWIERIGKEIT	BEWERTUNG	AUTOR
20 Min.	35 Min.	4	Mittel	★ 4,5 (2)	Anna Genuss

Arbeitsschritte

1. **Schritt 1**
   Hähnchenfilets würzen und in Olivenöl goldbraun anbraten.
2. **Schritt 2**
   Zitronensaft, Brühe, Honig und Rosmarin hinzufügen.
3. **Schritt 3**
   5 bis 8 Minuten sanft garziehen lassen.
4. **Schritt 4**
   Mit etwas Butter montieren und direkt servieren.

Erstellt über Wkwh · 15.11.2026 13:18