

# AEG

## Zwiebelschnitzel von der Hähnchenbrust

**Beheizungsart:** Feuchtgaren  
**Temperatur:** 180 °C  
**Zeit:** 30 Minuten  
**Portionen:** 4



**4 Hähnchenbrustfilets à 180–200 g**  
**3 Zwiebeln**  
**2 Knoblauchzehen**  
**2 TL Öl**  
**150 ml Hühnerbrühe**  
**250 ml Sahne**  
**1 TL Honig**  
**Salz, Pfeffer**  
**Kreuzkümmel**  
**1 TL Kräuter der Provence**

**Benötigt: Auflaufform**

**Vorbereitung:** Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Zwiebeln im Öl anschwitzen, Knoblauch zugeben, mit Hühnerbrühe und Sahne ablöschen und aufkochen. Mit Gewürzen und Kräutern abschmecken. Den Zwiebelfond in eine Auflaufform geben und die Hähnchenbrustfilets hineinlegen.

**Zubereitung:** Die Zwiebelschnitzel auf der Einschubebene 2 im Programm „Feuchtgaren“ mit der Einstellung „Feuchtigkeit, niedrig“ bei 180 °C für 30 Minuten garen.

**Anrichten:** Die Hähnchenbrust schräg halbieren, auf einem Teller anrichten und mit dem Zwiebelsud übergießen.

Neues Kochen  
**kochZEIT**  
für Genießer