

# Hähnchen mit Dijon-Senf-Sauce

Zeit gesamt  
15min



Zubereitungszeit  
25min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Hähnchen-Innenfilets	400 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Schalotten	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Öl	3 EL
Weißwein, trocken	75 ml
Schlagsahne	150 ml
Dijon Senf	4 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne mit Deckel, Küchenpapier

1. Hähnchenfilets waschen und trocken tupfen. Kräftig salzen, pfeffern und zum Temperieren beiseitelegen. Schalotten halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abstreifen und fein schneiden.
2. In einer Pfanne 3 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hähnchenfilets im heißen Fett rundherum ca. 2 Min. kross und goldbraun anbraten. Anschließend auf einem Teller beiseitestellen. Pfanne nicht säubern.
3. Im Bratensatz der Pfanne Schalotten und Knoblauch auf mittlerer Stufe ca. 4 Min. glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen fast komplett einreduzieren lassen. Mit Sahne auffüllen und Sauce ca. 3–4 Min. dickflüssig einköcheln.
4. Dijon Senf in die Sauce einrühren, auf niedrige Stufe reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hähnchenfilets in der Sauce mit geschlossenem Deckel ca. 2–3 Min. gar ziehen lassen.
5. Fertige Hähnchenfilets auf Tellern anrichten und mit Dijon-Senf-Sauce servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Kartoffelgratin](#) oder Kartoffelpürrree.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	329 kcal
Kohlenhydrate	7 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g