

Hähnchenbrustfilet in Pfeffersoße (für 10 Pers.)

10 ganze Hähnchenbrüste ohne Haut und Knochen (filitiert)
(20 Hälften)
2 Gläser Champignons 1. Wahl in Scheiben (je Netto-Gewicht 280 g)
3 Doppelpakete Maggi Pfeffersoße
2 Becher Sahne je 200 g
2 Becher Creme fraiche mit Knoblauch
2 große Gemüsezwiebeln

Das Hähnchenfleisch ungewürzt in eine große oder 2 Auflaufformen legen. Darauf die mit der Gurkenhobel fein geschnittenen Zwiebelringe legen, dann die Champignons.

Die Soße mit Sahne nach Packungsvorschrift zubereiten. (Die Sahne-Menge von der Wassermenge abrechnen). Zum Schluss Creme fraiche

in die Soße geben. Die Soße über das Fleisch gießen - muss alles gut bedeckt sein. Die Form(en) mit Alu-Folie abdecken.

In den vorgeheizten Backofen schieben. 200 Grad, 60-75 Minuten.

Dazu wird Reis gereicht.