



## Pikante Hühnerbrüstchen

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

### Zutaten:

4 Hühnerbrüstchen, Salz, Pfeffer, Mehl zum Andrücken, Butterschmalz zum Anbraten, 1 großes Stampferl Whisky, ca. 1/8 l Weißwein, 3/8 l Schlagobers, etwas Suppe, 1 roter und 1 grüner und 1 gelber Paprika, 20 g Butter, Salz, Pfeffer, einige Tropfen Zitronensaft, ½ TL Paprikapulver, evt. etwas Maizena zum Binden

### Zubereitung:

Die Hühnerbrüstchen salzen und pfeffern mit der Hautseite nach unten in Mehl drücken und mit dieser Seite in heißem Butterschmalz goldbraun braten, dann wenden und auf der anderen Seite auf kleiner Flamme fertigbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Das in der Pfanne überschüssiges Fett abgießen, in den Bratensatz den Whisky eingießen und mit Weißwein ablöschen. Danach das Obers und die Suppe beifügen und bis zur nötigen Konsistenz verkochen lassen. Evt. mit etwas Maizena binden. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken. Zuletzt mit in Butter gedünsteten Paprikastreifen vermengen. Die Hühnerbrüstchen noch kurz in der Soße durchziehen lassen, dann anrichten und evt. mit Paprikastreifen garnieren.

Gutes Gelingen wünschen:



**Einkaufsadressen:**

**Hier gibt's Putenfleisch\* und Hühnerfleisch\*\***

Familie Niedermayr *	Hainbach 5	4861 Aurach/Hongar	07662/ 8987
Familie Niedermayr *,**	Kochlöfpling 2	4690 Schwanenstadt	07673/ 4774

**Hier gibt's Getreide und Getreideprodukte**

Familie Schablinger	Iming 4	4692 Niederthalheim	(07673)7446
Familie Grabner	Pössing 13	4880 Berg im Attergau	07667/21803
Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Obermaier	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/7488

Homepage der Direktvermarkter: [www.gutesvombauernhof.at](http://www.gutesvombauernhof.at), [www.genussland.at](http://www.genussland.at)

Kostenlose Rezeptheft und Lebensmittelinfo: [www.ama-marketing.at](http://www.ama-marketing.at)

**Unsere Bauernmärkte im Bezirk:**

Bauernmarkt <b>MONDSEE</b>	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 -12:00 Uhr
Bauernmarkt <b>REGAU</b>	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt <b>SCHWANENSTADT</b>	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Gutes Gelingen wünschen:

