



CREMIGES ZITRONENHÄHNCHEN MIT THYMIAN

von Heike Schoon

ZUTATEN

4 Hähnchenbrüste
Omas Butteröl*
1 EL Butter
1 EL Mehl
2 Zitronen
Gemisch aus 200 ml Milch u. 200 ml Sahne

1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 EL Mehl
1 TL Thymian
Meersalz* und Regenbogen Pfeffer*
Knobi Genuss Salz*



ZUBEREITUNG

Hähnchenbrüste salzen und pfeffern, in etwas Omas Butteröl anbraten.
Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Mehlschwitze herstellen:
Butter schmelzen, Mehl einrühren. Mit der Milch-Sahne-Mischung ablöschen.
Gut durchrühren und aufkochen lassen, danach auf kleinste Flamme runterstellen.

Eine Zitrone abreiben, danach halbieren und auspressen.
Zitronenabrieb, Thymian, durchgepresste Knoblauchzehe zur Mehlschwitze geben.
Soße mit Zitronensaft, Meersalz, Regenbogen Pfeffer und Knobi Genuss Salz nach Belieben abschmecken.

Hähnchen zugeben und garziehen lassen.

Die zweite Zitrone in Scheiben schneiden und auf das Hähnchen geben.

Als Beilage passen Bandnudeln oder Reis & Baguette.

*Edelschmaus Originalprodukt