

... > Zubereitungsarten > Methoden > Braten

Balsamico-Hähnchen



 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

★★★★☆ **4.39** (44 Bewertungen)

 **26** Kommentare

 30 Min.  normal  08.05.2013  676 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

2



Portionen

500 g Hähnchenbrust

1 Zwiebel(n)

4 EL Balsamico, weiß

1 Bund Schnittlauch

100 g Tomate(n), gewürfelt

200 ml Gemüsebrühe

200 g Crème fraîche

1 TL Paprikapulver

1 TL Tomatenmark

1 TL Zucker

etwas Öl

Salz und Pfeffer

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
676	66,35 g	36,30 g	19,78 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 25 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 55 Minuten

Die Hähnchenbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Öl anbraten. Das Fleisch dann bei 200°C ca.25 min. im Backofen garen.

In dem Bratenfett jetzt die Zwiebel andünsten und mit Essig und Gemüsebrühe ablöschen. Paprikapulver, Zucker und Tomatenmark zufügen und etwas einkochen lassen. Crème fraîche unterrühren und kurz aufkochen lassen. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluss die Tomatenwürfel und den Schnittlauch zufügen. Nicht mehr kochen lassen.

Schmeckt super zu Reis oder mit knusprigem Brot.

Rezept von

Pimienta21

Weitere Rezepte von Pimienta21

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

05.06.2020 22:24

Einfach Spitze,sehr lecker!

Antworten

05.05.2020 18:13

monnemergourmet

Sehr lecker! Schön einige Male gemacht. Wirklich ein toller Geschmack mit dem Essig!

Antworten

15.04.2020 00:26

Alexandra-Röhrli

Tolles Rezept. 3EL Balsamico sind ausreichend. Dazu passt super Reis!

Antworten

14.04.2020 15:34

Vanneyy

Hallo,
Danke für das Rezept. Leider ist es nicht so meins, man muss es mögen.
Es schmeckt aber nochmal werde ich es nicht machen

Antworten

12.08.2019 12:09

Daggi_2605

Hallo
ich habe nur 3 EL Balsamico genommen und es war uns noch zu essiglastig.
Schade, war nicht unser Geschmack.
Trotzdem Danke für das Rezept.

Antworten

16.05.2014 08:12

Snaggelz

Richtig einfach und suuuuuuuuuuuuuuper Lecker. Hatte keinen Schnittlauch bekommen und hab dann Frühlingszwiebeln reingeschnitten. Lecker.

Antworten

19.05.2014 09:13

Pimienta21

Hi Snaggelz,
danke für die gute Bewertung. Deine Idee mit den Frühlingszwiebeln werde ich auch mal probieren, ist bestimmt noch pikanter als Schnittlauch.
LG
Pimienta

Antworten

22.07.2013 20:31

GeorgKlassen

Ich habe es gerade eben erst gekocht und zusammen mit Couscous serviert. Mein Mitbewohner und ich waren total begeistert von dem Gericht. Nicht zu süß und auch nicht zu sauer!

Antworten

16.07.2013 20:27

angeleye1988

Es war sehr sehr lecker =)))
Danke für das tolle Rezept
LG

Antworten

17.07.2013 08:50

Pimienta21

Freut mich, wenn`s geschmeckt hat.

...DANKE :-)

LG

Pimienta

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

Videos Übersicht

Newsletter

Zum Newsletter anmelden

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

blumentopf rezepte, bratapfel rezepte, gaspacho rezepte, gemüsepuffer rezepte,
inwertee rezepte, lillet rezepte, mandelsauce rezepte, schokotarte rezepte, senfgurken
rezepte, wassermelonensalat rezepte

© 1998-2021 Chefkoch GmbH