

# Rezeptservice



## Hähnchenbrustfilet

### “Jäger Art“

#### Zutaten für 4 Personen:

900 g-1 kg Hähnchenbrustfilet,  
gefüllt nach “Jäger Art“  
(4 Stück, evtl. fertig gewürzt)  
etwas Butter zum Ausfetten  
300 - 400 ml Soße



#### **Beilagen:**

Kräftiges Weißbrot  
Spätzle  
Bärlauchspätzle  
Reis  
Nudeln  
Kartoffeln

**Häcker & Messerle GmbH**  
in Geislingen, Kuchen, Gingen und  
Heidenheim

Telefon: 07331/9688-0  
HP: [www.haecker-messerle.de](http://www.haecker-messerle.de)  
E-Mail: [info@haecker-messerle.de](mailto:info@haecker-messerle.de)

Hähnchenbrustfilet würzen und in eine leicht ausgefettete feuerfeste Form geben und bei 160° für 30 min im Backofen braten.

Hähnchenbrustfilet aus der Form nehmen und bei 90° im Backofen warmhalten.

Den Bratensaft zum Verfeinern mit der Soße ablöschen und wenn gewünscht mit Sahne und einem Eßl. Creme fraîche in eine Rahmsoße verwandeln.

Hähnchenbrustfilet in die Soße legen und servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit