

# Turbo-Chicken Rezepte

- Das ist das köstlichste Hühnchen, das ich je gegessen habe! Unglaublich lecker!
  - [https://www.youtube.com/watch?v=zjg1Z3y4\\_fk](https://www.youtube.com/watch?v=zjg1Z3y4_fk)

## Turbo-Chicken One - Rezept 1 (0:00 - 8:18)



Gabs bei Mama, panierte Hähnchenbrust (nur hart von aussen angebraten), später dann in dem Gemüse zu ende gegart

### Zutaten

1. Hähnchenfilet - 4 Stk
2. Mehl - 100 g
3. Salz, Schwarzer Pfeffer, Paprika
4. Olivenöl
5. Zwiebel - 1 Stk
6. 3 Knoblauchzehen
7. Getrocknete Tomaten - 100 g
8. Paprika - 1 Stk
9. Tomatenmark - 1 EL
10. Weißer trockener Wein - 150 ml
11. Hühnerbrühe - 350 ml
12. Sahne - 150 ml
13. Spinat - 100 g
14. Dill

## Rezept 2 (8:19 - 17:00)

### Zutaten

1. 3 Stk Hähnchenschenkel
2. 150 g Speck
3. 1e Schalotte
4. 300 g Pilze

5. 3 Knoblauchzehen
6. 150 ml Trockener Weißwein
7. 100 ml Hühnerbrühe
8. 1 EL Mehl
9. 180 ml Heavy Sahne
10. Petersilie
11. Salz
12. Schwarzer Pfeffer
13. Paprika
14. Olivenöl

## Rezept 3

### Zutaten

1. Hähnchenschenkel - 5 Stk
2. Zwiebel - 1 Stk
3. Sellerie - 2 Stiele
4. Paprika - 1 Stk
5. 2 Knoblauchzehen
6. Tomatenmark - 1 EL
7. Hühnerbrühe - 500 ml
8. Reis - 1 Tasse
9. Kirschtomaten - 150 g
10. Zitrone - 1 Stk
11. Petersilie
12. Salz, Schwarzer Pfeffer, Oregano
13. Olivenöl

[mama wiebe](#), [hauptgericht](#)

From:  
<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:  
<https://recipes.beckesch.it/rezepte/turbo-chicken>

Last update: **2024/04/05 14:40**

