

# 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

-Hähnchenschenkel - 3 Stk -Speck - 150 g -Schalotte - 1 Stück -Pilze - 300 g -3 Knoblauchzehen -  
Trockener Weißwein - 150 ml -Hühnerbrühe - 100 ml -Mehl - 1 EL -Heavy Sahne - 180 ml -Petersilie -  
Salz, Schwarzer Pfeffer, Paprika -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?rev=1712327898>

Last update: **2024/04/05 14:38**

