

Hähnchen mit Pfirsich

Für 4 Portionen

4 Hähnchenbrustfilets	Butter	150 ml Cidre, franz. Apfelwein
1 Schuss Orangensaft	100 ml Sahne	4 Pfirsiche (Dose)
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	

Ofen auf 75-100°C vorheizen.

Hähnchenbrustfilets wie gewünscht am Stück oder in Streifen kalt abbrausen und trockentupfen. Kräftig salzen und pfeffern. Fett in einer Pfanne (unbeschichtet) erhitzen und die Filets darin von allen Seiten gut anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und im Ofen warmhalten.

Bratensatz mit Cidre ablöschen. Die Pfirsichstücke hineingeben und ein paar Minuten offen einkochen lassen. Pfirsich wieder herausnehmen und ebenfalls warmstellen. Sahne und Orangensaft in den Cidre rühren, noch eine Weile köcheln lassen und mit Salz, einer Prise Zucker und reichlich Pfeffer abschmecken.

Pfirsiche zum Fleisch servieren und alles mit der Sauce überziehen.

Dazu passen Reis oder Nudeln.

NN am 03. November 2024