

# Sherry-Mandel-Hähnchen

Fleisch-Gerichte » Hähnchen

## Zutaten (6 Personen)

- » 1,2kg Kartoffel(n)
- » 2 Zwiebel(n)
- » 4-5 Stiele Thymian
- » 2-3 EL Öl
- » 8 Hähnchenbrustfilet(s)
- » Salz & Pfeffer
- » 100g Mandeln
- » 300g Schlagsahne
- » 5-6 EL Sherry fino
- » 1-2 TL Instant-Hühner-Brühe
- » Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Kartoffeln und Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden. Thymian waschen, abzupfen. Öl in einem großen Bräter erhitzen. Filets waschen, trockentupfen und darin pro Seite 2-3min anbraten, würzen. Herausnehmen.

2. Kartoffeln im heißen Bratfett ca. 5min anbraten. Zwiebeln und Mandeln mit anrösten. Mit ca. 850ml Wasser, Sahne und Sherry ablöschen, aufkochen. Brühe einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Das Fleisch wieder zugeben. Zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 175°C zunächst ca. 30min schmoren.

3. Dann Deckel abnehmen. Filets 10-15min goldbraun braten. Mit Petersilie und Thymian garnieren. Dazu passt Blattsalat.

Nährwerte: 680kcal/E58g/F32g/KH33g pro Portion

angelegt am: 29.04.2005

Rezept-Nr: 1865

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke