

Thymianhähnchen mit Quitten

Fleisch-Gerichte » Hähnchen

Zutaten (4 Personen)

- » 4 Hähnchenbrustfilet(s)
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Quitte(n)
- » 2 EL Butter/Margarine
- » 1 EL Olivenöl
- » 2 TL Thymian
- » 250ml Instant-Hühner-Brühe
- » 150ml Weißwein
- » 200ml Schlagsahne

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Die Hähnchenbrustfilets abbrausen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Quitten waschen und das Kerngehäuse ausstechen. Die Früchte quer in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Den Ofen auf 160°C vorheizen.

2. In einer ofenfesten Pfanne 1EL Butter und das Olivenöl erhitzen. Die Hähnchenbrustfilets darin auf einer Seite rasch goldbraun anbraten. Dann wenden, mit Thymianblättchen bestreuen und auf der anderen Seite anbraten. Das Fleisch in den Ofen schieben und ca. 8min weiterbraten.

3. Inzwischen die Quittenscheiben in 1EL Butter von beiden Seiten 5-10min weich dünsten und warm stellen. Hühnerbrühe und Wein in einem Topf um die Hälfte einkochen lassen. Die Sahne unterrühren und die Soße nochmals um die Hälfte auf ca. 200ml reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Zum Servieren etwas Soße in eine ovale Form geben und das Fleisch mit den Quittenringen darauf anrichten. Mit Thymian garnieren. Die restliche Soße getrennt dazu reichen.

Dazu schmeckt Kartoffelpüree.

Nährwerte: 470kcal/E41g/F28g/KH8g pro Portion

angelegt am: 02.02.2004

Rezept-Nr: 925

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