WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet mit Maronen und Pflaumen

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenfilets (aus deutscher Erzeugung)
2 EL Öl
750 ml Geflügelbrühe
200 g Maronen (vorgegart)
1 EL Puderzucker
400 ml Rotwein
Thymian
500 g Pflaumen
Salz und Pfeffer
1 kg Kartoffeln
200 ml Milch
3 EL Butter



Nährwerte:

Pro Portion ca. 822 kcal, 22 g Fett, 63 g Kohlenhydrate, 58 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet mit Maronen und Pflaumen

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenfilets in dem Öl von jeder Seite 5 bis 7 Minuten anbraten, bis sie schön goldbraun sind.



2. Dann die Filets in eine Auflaufform geben, 250 ml Brühe angießen und bei 160 Grad im Ofen circa 15 Minuten zu Ende garen.



3. Die Maronen kleinschneiden und mit dem Puderzucker in dem Bratfett karamellisieren.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet mit Maronen und Pflaumen



4. Mit Rotwein, 500 ml Brühe und Thymian aufkochen und um die Hälfte reduzieren lassen.

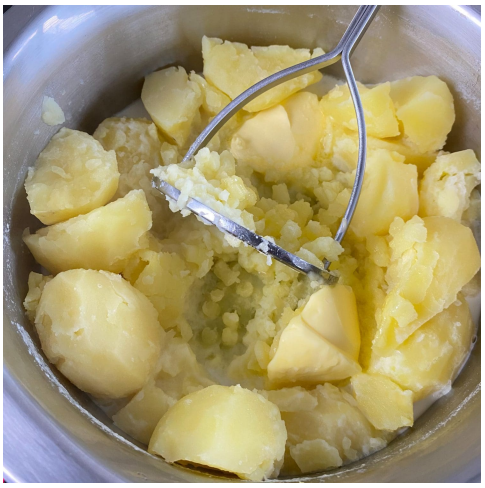


5. Dann die geviertelten Pflaumen dazugeben, circa 5 Minuten köcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Hähnchenfilet mit Maronen und Pflaumen

6. Die Kartoffeln garen, stampfen und mit Milch, Butter und Salz und Pfeffer verrühren.



7. Zum Schluss die Hähnchenfilets mit dem Kartoffelpüree und der fruchtigen Sauce anrichten und festlich genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenfilet mit Maronen und Pflaumen



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**