

APRIKOSEN-HUHN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Hühnerbrustfilets
- 1 Zwiebel
- 3 Tassen Hühnerbouillon, instant
- 150 g getrocknete Marillen
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver edelsüß
- 1/4 Tasse Balsamicoessig
- Thymian
- 1 EL Creme Fraîche
- 1/2 TL Stärkemehl

- 400 g Brokkoli
- etwas Butter

Zubereitung:

Hühnerfilets in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Die Hälfte der Marillen in Streifen schneiden.

Brokkoli waschen, in Röschen teilen, harte Enden entfernen und in kochendem gesalzenem Wasser bissfest kochen. Danach abseihen, in etwas zerlassener Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig rösten, Hühnerstreifen zugeben und solange mitrösten sie etwas Farbe genommen haben. Danach mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit Balsamico ablöschen. Balsamico einkochen lassen, mit 2 Tassen Hühnerbouillon aufgießen, Marillenstreifen und ganze Marillen und zum Hühnerfleisch geben und auf kleiner Flamme weiterköcheln lassen bis die Flüssigkeit zur Hälfte eingekocht ist.

Danach die 3. Tasse Hühnerbouillon dazugeben, nochmal kurz aufkochen lassen, mit etwas Thymian abschmecken, Creme Fraîche einrühren und mit in kaltem Wasser glattgerührtem Stärkemehl binden.