

Huhn in Pfirsich, Honig und Weißwein-Sauce

30—35 Min

Zubereitung

1. Die Hühnerfilets mit Kotányi Grill Geflügel würzen. Die Schalotte in Halbmonde und die Pfirsiche in Spalten schneiden.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Hähnchen auf beiden Seiten 3-5 Minuten anbraten, bis es goldbraun ist. Das Huhn herausnehmen und beiseite stellen. In derselben Pfanne die Schalotte hinzufügen und weich dünsten.
3. Die Pfirsichscheiben dazugeben und auf jeder Seite 1 Minute lang anbraten. Mit Honig beträufeln, Weißwein und Rosmarin dazugeben und 2 Minuten lang kochen lassen.
4. Das Fleisch wieder in die Pfanne geben, abdecken und bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen, bis die Soße eingekocht ist und das Huhn zart ist. Mit Basmatireis, Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln servieren.

TIPP: Mit frischem Rosmarin garnieren (optional)

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

600 g	Hühnerbrust
1.5 EL	Grill Geflügel
2 EL	Olivenöl
1	Schalotte
100 ml	Weißwein
20 g	Butter
2	Reife Pfirsiche
1 EL	Honig
1 TL	Rosmarin geschnitten