

Huhn in Sauce mit Zitrone und Kapern

25–35 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt das Hühnerfilet in Streifen schneiden. Dann das Hühnchen mit dem Brathuhn Gewürzsalz von Kotányi würzen. Die Pfanne auf mittlere Hitze stellen, Öl und Hähnchen hinzugeben und fünf Minuten auf jeder Seite braten.
2. Im nächsten Schritt die Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und die anderen in Scheiben schneiden. Den Knoblauch fein hacken. Das Hühnchen aus der Pfanne auf einen Teller geben und mit Alufolie abdecken, um es warm zu halten.
3. Dann den Knoblauch in die Pfanne geben und zwei Minuten anbraten. Mit Zitronensaft ablöschen, Kapern, Zitronenscheiben und Honig hinzugeben und zwei Minuten kochen lassen. Danach das Huhn zurückgeben, mit der Brühe aufgießen und fünf Minuten weiterkochen. Vom Herd nehmen und mit Reis servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Hühnerfilet
2 EL	Olivenöl
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 Stk.	Zitronen
1 EL	Kapern
1 TL	Honig
100 ml	Hühnerbrühe
1 EL	Brathuhn Gewürzsalz