

Geflügel Rezepte

Amerikanisches Amaretto Geflügel

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Geflügelgerichte, Alkohol, Gemüse, Pikant, Gewürze

3	Hühnerbrustfilets	2	Essl. Butter
2	Essl. Mehl	1	Knoblauchzehe
1	Teel. Salz		-geviertelt
1	Teel. Pfeffer	1	Essl. Dijon Senf
2	Teel. Paprika, edelsüß	1/2	Tas. Amaretto
1	Essl. Öl	200 ml	Orangensaft

Mehl, Salz, Pfeffer, Paprika mischen. Damit die Hühnerbrustfilets bestäuben.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen.

Für 3 min. darin die Knoblauchzehe schwenken, dann herausnehmen und bei starker Hitze die Filets kurz anbraten.

Herausnehmen und in eine Auflaufform oder Kasserolle legen.

In die Pfanne den Orangensaft und den Amaretto geben und einige Minuten reduzieren lassen.

Sauce über die Filets geben und bei 175 Grad C im Backofen für 30 min. abgedeckt backen lassen.

Dazu passt z.B. Reis.