

Gerhardts Rezept des Monats

HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN MIT BIRNENSALTEN

ZUBEREITUNG

1. Das Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Die Zwiebelwürfel dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Birnen waschen, schälen, das Gehäuse entfernen, in Spalten schneiden und in der Pfanne mit anbraten. Mit dem Birnensaft ablöschen und leicht reduzieren lassen.
3. Zum Schluss die Sahne dazugeben und abschmecken.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Hähnchenbrustfilet
2 reife Birnen
200 ml Birnensaft
100 ml Sahne
1 Zwiebel
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Gerhardts Weinempfehlung

Das zarte Hähnchenbrustfilet wird mit den fruchtigen Birnenspalten zu einem fruchtig-süßen Hauptgang. Dazu gehört ein fruchtiger und süffiger Wein, wie der Rivaner halbtrocken.

