

Schoko Hähnchen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

2 Esslöffel Mehl
1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
1/2 Teelöffel Salz
4 Hähnchenbrustfilets (à ca. 200g)

Für die Sauce

1 Esslöffel Butterschmalz
3 Esslöffel Olivenöl
1 rote Zwiebel
2 Chilischoten
100 ml Rotwein
200 ml Hühnerbrühe
2 Esslöffel Tomatenmark
2 Esslöffel Kakaopulver
2 Esslöffel Roh-Rohrzucker
50 g Sahne
2 Esslöffel Rosinen
2 Esslöffel gehobelte Mandeln
Koriandergrün zum Garnieren

Inspiziert von der mexikanischen Küche und ihren schokoladigen Saucen (auch als Mole bekannt), zaubert Chakall in diesem Clip ein leckeres Schoko-Hähnchen auf den Tisch. Klingt kurios, schmeckt aber fantastisch. Probieren Sie es aus!

- 1 -

Für die Panade Mehl, Zimt und Salz in einem tiefen Teller mischen. Die Hähnchenbrustfilets in der Mischung wenden.

- 2 -

In einer beschichteten Pfanne Butterschmalz und 1 EL Olivenöl bei hoher Temperatur erhitzen. Die panierten Hähnchenbrustfilets dazugeben und von jeder Seite 2 Minuten lang scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Herd ausschalten.

- 3 -

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Die Chilischoten halbieren, die Samen entfernen und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Chilischoten in 2 EL Öl bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Zwiebelscheiben glasig sind. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Hühnerbrühe, Tomatenmark, Kakaopulver und Zucker dazugeben. Alles gut verrühren und aufkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Sahne zugeben und nochmals gut erhitzen. Rosinen und Mandeln dazugeben.

- 4 -

Die Hähnchenbrustfilets in einen Bräter (alternativ: eine Auflaufform oder ofenfeste Pfanne) legen und mit der Sauce überziehen. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Die Hähnchenbrustfilets aus dem Ofen nehmen und mit Korianderblättern garniert servieren.