

Aprikosen-Poulet

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

6 Pouletbrüste
Aprikosenkonfiture
2 dl Hühnerbouillon
Thymian
gesottene Butter
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Pouletbrüste beidseitig in gesottener Butter kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Konfitüre bestreichen. Mit gehacktem Thymian bestreuen und eventuell wenig Ingwer dazugeben.

Die Hitze in der Pfanne reduzieren und die Pouletbrüste beidseitig leicht karamellisieren. Zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Aprikosen-Bouillon dazugeben.

Mit Basmatireis und Zucchini Gemüse servieren.