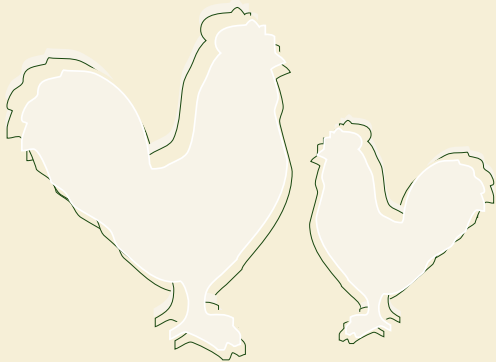
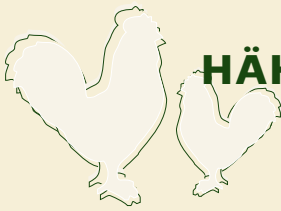




# HÄHNCHEN CALVADOS



Landgeflügel



# HÄHNCHEN CALVADOS

## Zutaten für 2-3 Personen:

- 300 g Hähnchenbrustfilet
- Pflanzenöl zum Braten
- 2 säuerliche Äpfel  
(z.B. Granny Smith, Elstar)
- 300 g Möhren
- 2 TL Honig
- 250 ml Schlagsahne
- 4 cl Calvados
- Salz
- Pfeffer



## Zubereitung:

Das Hähnchenbrustfilet in dünne Streifen schneiden und mit etwas Pflanzenöl in einer Pfanne scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Möhren schälen und in Stifte schneiden und in einem kleinen Topf mit Wasser für 3 Minuten bissfest kochen. Wasser abgießen und beiseite stellen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden. In der Pfanne mit etwas Pflanzenöl die Apfelspalten braun anbraten. Honig und Calvados dazugeben und mit der Sahne aufgießen. Die Möhren und das Hähnchenfleisch dazugeben. Kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit frischem Salat, Brot oder Nudeln servieren.