Hühnerbrust in Marillen-Mandel-Sauce

So fruchtig und so lecker ist die Hühnerbrust in Marillen-Mandel-Sauce, die in diesem Rezept mit Sojasauce und Apfelessig verfeinert wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

4 Stk.	Hühnerbrüste
200 g	Marillenmarmelade
4 EL	Sojasauce
2 EL	Zwiebel
4 TL	Apfelessig
1 TL	Senf
120 g	Mandeln
1 EL	Butter (geschmolzen)
1 Stk.	Kochspray (Rapsöl)

Zubereitung

1. Für die Hühnerbrust in Marillen-Mandel-Sauce den Backofen auf 175°C vorheizen. Zwiebel schälen und fein hacken. Mit Marillenmarmelade, Sojasauce, Apfelessig und Senf verrühren.

2. Eine Auflaufform mit Kochspray einsprühen. Die Hälfte der Marillen-Mischung beiseite stellen. Mit der anderen Hälfte die Hühnerbrust bestreichen und in eine Auflaufform legen.

3. Huhn mit Mandeln bestreuen und mit zerlassener Butter beträufeln. Im Ofen ca. 30-35 Minuten backen, bis die Kerntemperatur des Hühnchens 75°C erreicht hat. Aus dem Ofen nehmen und zusammen mit der restlichen Marillen-Masse servieren.

Tipp

Zur Hühnerbrust in Marillen-Mandel-Sauce schmeckt Reis.