

Hähnchenbrustfilets in Sherry

by **Andreas - Sonntag, Mai 03, 2009**

<http://mundgericht.de/index.php/hahnchenbrustfilets-in-sherry/>

Eine typisch spanische Gaumenfreude. Wahlweise mit trockenem oder medium Sherry.

600 gr. Hähnchenbrustfilets

¼ L Sherry

1/8 L Hühnerbrühe

3 EL Olivenöl

3 Knoblauchzehen

1 Handvoll entkernte grüne Oliven

Thymian

Salz

Pfeffer

Mehl

Die in kleine Teile geschnittenen Hähnchenbrustfilets in Mehl wenden und in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Salzen und pfeffern und in einen Topf geben.

In der Pfanne den Bratensatz mit dem Sherry und der Brühe loskochen und ein wenig einreduzieren. Den gewürfelten Knoblauch und Thymian dazugeben.

Die Sherrysauce mit in Scheiben geschnittenen Oliven über das Fleisch geben. Alles weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Unbedingt heiss servieren.