

Hähnchenbrüste mit Mandeln

4 Hähnchenbrüste
1 Möhre
2 EL Madeira
2 Zwiebeln
80g blättrige Mandeln
40g Rosinen
0,04l Weinbrand/Rum/Trester
Olivenöl
Butter
SP

Rosinen in Schnaps einweichen. Hähnchen in Butter und Olivenöl anbraten – keine Farbe nehmen lassen; mit Madeira und Möhre zugedeckt bei kleiner Hitze garen. Rausnehmen, Hitze hochstellen, Zwiebelringe und später auch Mandeln rösten, Fleisch wieder dazu geben, gut erhitzen, zweimal wenden, Rosinen und Schnaps angießen und flambieren.