

## **Hähnchenbrustfilet an Curryrahm**

Rezept für 1 Person

### Zutaten:

1 kleines Hähnchenbrustfilet  
1 kleine Zwiebel  
1 TL Currypulver, gehäuft  
1 getrocknete Chilischote  
50 ml kräftige Gemüse- oder Fleischbrühe  
100 ml Sahne  
1 EL Sherry  
1 EL Butterschmalz  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitungszeit mit Vorbereitung: ca. 15 Minuten**

Tupfen Sie das Hähnchenbrustfilet mit Küchenkrepp gut trocken und legen Sie es neben dem Herd bereit. Würfeln Sie die Zwiebel sehr fein und stellen Sie alle oben angegebenen Zutaten ebenfalls in Reichweite des Herdes auf.

Nun wird in einer Bratpfanne das Butterschmalz erhitzt, und bei Erreichen der richtigen Temperatur das Hähnchenbrustfilet auf beiden Seiten gut angebraten. Nehmen Sie dann das Fleisch wieder aus der Pfanne und halten Sie es warm.

Anschließend die Zwiebelwürfel im verbliebenen Bratfett glasig andünsten und mit der Brühe ablöschen. Sherry, Currypulver und Chilischote im Ganzen beifügen und leicht einkochen lassen. Jetzt die Sahne zugeben und die Sauce nochmals etwas einkochen.

Geben Sie dann das Hähnchenbrustfilet in die Sauce zurück und lassen das ganze nochmals ca. 3 Minuten bei reduzierter Hitze durchziehen, bis die Sauce schön cremig eindickt und das Fleisch gar ist.

Am besten mit Jasmin- oder Thaireis servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!