

Rezept

80-Grad-Sherry-Hähnchen

Ein Rezept von 80-Grad-Sherry-Hähnchen, am 09.06.2026

Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets (à 140 g)	Salz
Cayennepfeffer	3 EL Öl
10 Mandeln	1/2 Scheibe Weißbrot
1 Knoblauchzehe	100 ml Sherry medium
200 ml Hühnerbrühe	2 EL gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Backofen mit ofenfester Form auf 80° vorheizen. Filets mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Im Öl 4-5 Min. anbraten. In der Form 30 Min. im Ofen garen.
2. Mandeln, Brot und geschälten Knoblauch im Bratfett goldbraun rösten. Im Mörser zerstoßen. Bratensatz mit Sherry und Brühe ablöschen, einkochen. Mandelmischung einrühren, alles 2 Min. köcheln lassen. Sauce über die Hähnchenbrüste geben, mit Petersilie bestreuen.