Rezept

80-Grad-Sherry-Hähnchen

Ein Rezept von 80-Grad-Sherry-Hähnchen, am 02.09.2025

Zutaten

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