

# Calvados-Hähnchen

## Zutaten | 4 Portionen

4	Hähnchenbrustfilets
100 g	Schalotten
2 EL	Öl
	Salz / Pfeffer
4 EL	Calvados
200 ml	herber Cidre
1/8 l	klare Hühnerbrühe
3	Äpfel
250 g	Champignons
2 EL	Butter
150 g	Crème fraîche

Zubereitungszeit: 50 Min. inkl. Garzeit

## Zubereitung:

- Die Hähnchenbrustfilets in Scheiben schneiden.
- Schalotten schälen und ebenfalls in Streifen schneiden.
- Das Öl in einer Pfanne mit Deckel oder einem Schmortopf erhitzen und die Filets darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Schalotten hinzufügen und glasig dünsten
- Hähnchen mit Calvados übergießen, mit Hilfe eines Stabfeuerzeuges anzünden und mit Cidre und Brühe ablöschen.
- Alles einmal aufkochen lassen.
- Das Calvados-Hähnchen zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 bis 30 Minuten schmoren lassen.
- In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Champignons putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden,

- Die Butter in einer zweiten Pfanne oder Topf zerlassen und die Äpfel und Champignons anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Am Ende der Schmorzeit das Hähnchen aus der Pfanne bzw. dem Schmortopf nehmen.
- Pilze und Äpfel in den Fond geben, Crème fraîche unterrühren und ca. 5 Min. einkochen lassen.
- Zum Schluss das Hähnchen wieder zufügen.

## Tipp:

Dazu schmeckt Brot oder Rosmarinkartoffeln vom Blech und ein leckerer Feldsalat.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 566 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
734 kcal	35,4 g	20,4 g	69,6 g	123 mg