Poulet mit Orangenrahm, Zimt, Nelken und Honig
Ah, heute gibt's etwas ganz Besonderes!

La Mise en Place:

2 Pouletschnitzel, 2 EL Orangensaft, 2 EL Orangenkonfi, 2 TL Honig, Zimt, Nelke, 2 Zweiglein Thymian, Butter, Pfeffermühle, 1 Schuss Halbrahm

Die Vorbereitung:

Pouletschnitzel in Würfel schneiden und mit Orangensaft, Orangenkonfi, Honig, Zimt und Nelke verrühren. Thymian fein hacken.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter schmelzen und das Poulet darin schön braten. Mit Pfeffer und Thymian bestreuen.

Die Vollendung:

Halbrahm angiessen und noch ein Momentchen weiter köcheln – soo gut!

Das passt dazu:

Wilder oder weisser Reis