



ZITRONENHÄHNCHEN MIT ANDALIMAN-PFEFFER

Zutaten:

500g Hähnchenbrustfilet
1 Zwiebel
1 Zitrone (unbehandelt)
100ml Weißwein
4cl Limoncello
3 Zweige Thymian, 3 Zweige Rosmarin
Andaliman-Pfeffer (natürlicher Zitronenpfeffer)

Zubereitung:

Das Fleisch in etwa 2 x 2cm große Stücke schneiden, mit Andaliman-Pfeffer würzen und in der Pfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten. Die in Spalten geschnittene Zwiebel dazu geben und kurz mit anschwitzen. Mit etwas Mehl bestäuben. Jetzt mit dem Weißwein und dem Limoncello ablöschen und etwas köcheln lassen. Mit Salz abschmecken und in eine gefettete Form geben Thymian- und Rosmarinzweige sowie die geviertelte Zitrone untermengen und für ca. 45 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze im Backofen garen.