



# Balsamico Hühnchen

## Hühnerbrust in süß - saurer Balsamicosoße

Zuerst den Balsamicoessig zusammen mit dem braunen Zucker in einen kleinen Topf geben und bis zur cremigen Konsistenz einreduzieren lassen.

Währenddessen die Schalotte fein hacken, Filets waschen abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Filets zusammen mit den Schalotten, Rosmarinzweigchen und den Salbeiblättern in der Pfanne anbraten, bis sie eine schöne Farbe haben. Dann den reduzierten Balsamicoessig und die Sahne dazugeben, das ganze etwa 10 weitere Minuten mit geschlossenem Deckel bei geringer Hitze weiterköcheln lassen.

Je nach Geschmack die Soße abgießen, also von Kräutern befreien, noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann servieren, sowohl Reis als auch Nudeln schmecken lecker dazu.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**KJ/kcal p. P.:** keine Angabe /



### Zutaten für 2 Portionen:

- 2 Hühnerbrüste
- 100 ml Balsamico
- 150 ml Sahne
- 1 Schalotte(n)
- 1 EL Zucker, braun
- Salz und Pfeffer
- Rosmarin, frisch
- Salbei, frisch

**Verfasser:** Kinter

