

Hähnchenbrustfilet in Limetten-Kokos-Sauce



Zutaten

1.000 g Hähnchenbrustfilet

1 TL Hähnchengewürz

Für die Sauce:

2 rote Zwiebeln, gewürfelt

1 Chilischote, gehackt

2 EL Limettensaft

250 ml Hühnerbrühe

150 ml Kokosmilch

1 TL Salz

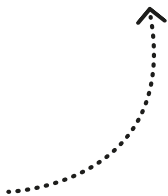
Pfeffer

1 TL Limettenabrieb

1 EL Speisestärke

Zum Garnieren:

Chiliflocken



Zubereitung:

Make it lecker

1. Das Hähnchen in feine Würfel schneiden und in die Ofenhexe geben.
2. Die Zwiebeln schälen und die Chilischote vom Grünansatz befreien. Beides mit dem Super Hacker fein hacken. Alle Zutaten für die Sauce in der Nixe zusammenrühren und über das Fleisch gießen.
3. Im Backofen bei 230 Grad Ober-/Unterhitze auf dem Rost unterste Schiene ca. 40-50 Minuten garen.
4. Dazu passt Reis, der am besten gleich im kleinen Zaubermeister mit in den Backofen darf. Verhältnis 1:2 Reis und Wasser. 1 EL Butter und 1 TL Salz dazu und mit Deckel neben den Ofenmeister stellen und das Essen ist gemeinsam fertig.