

Huhn mit Orangen

Zutaten:

4	Hühnerbrustfilets etwas Olivenöl Zwiebel
3	Saftorangen

Experimentiervorschrift:

Die Zwiebel wird klein geschnitten und im Öl angebraten. Dann gibt man die Filetstücken dazu. Den Saft der Orangen presst man aus und gibt diesen in den Topf. Man lässt etwa 30 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln. Falls die Sauce etwas eindicken soll, lässt man den Topf noch eine Weile ohne Deckel auf dem Herd.

Dazu passt Safranreis oder auch einfach Weißbrot.