

*Wieder mal leckeres
von mir...*



Fenchel-Pernod-Brüste

Zutaten für ca. 4 Personen und vorbereiten:

1 kg Gourmet kleine feine Kartoffeln (Drillinge), 1 kg Fenchel, 1 kg Hähnchenbrustfilet, 2 Zitronen, Estragon, Salz, Pfeffer, Zucker, Raps/Olivenöl, 8 EL Pernod.



Zubereitung: Kartoffeln mit Schale gar kochen; in der Pfanne halbiert mit etwas Salz braun anbraten; Hähnchenbrustfilet gewürfelt anbraten, Fenchel in Scheiben in der Pfanne anbraten und mit etwas Zucker, Salz, Pfeffer, Pernod, Zitronensaft, Estragon dazugeben und zusammen gar köcheln. Abschmecken und mit den Kartoffeln anrichten und servieren. Guten Appetit!

Serviert wird das Menue mit Altbier.

Allen Gästen hat es gut geschmeckt...

