

HÄHNCHEN „COPA CABANA“

MIT PIKANTER TROCKENPFLAUMENSAUCE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	4	Hähnchenbrustfilets	Unter fließend kaltem Wasser waschen, mit Salz einreiben und in eine große Schüssel legen.
2	1	Knoblauchzehe	Schälen und durch eine Presse drücken.
3	2	Gewürznelken	Zusammen mit
4	¼ TL	Kreuzkümmel	Und
5	Dem ganzen	Ausgedrückten Knoblauch	Zu dem Hähnchen geben.
6	500 ml	Weizenbier (Kein Hefebier!)	Zufügen und zugedeckt an einem kühlen Ort 24 Stunden marinieren lassen.
7	200 g	Trockenpflaumen	Unter fließend kaltem Wasser waschen und in eine Schüssel geben. Knapp mit Wasser bedecken und mindestens 2 Stunden einweichen lassen.
8	Jedes	Hähnchenfilet	Mit einer Schinken umwickeln und mit einem Zahnstocher und einer Trockenpflaume feststecken. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
9	Die ganze	Hähnchenfilets	Samt der Marinade in eine gefettete Auflaufform füllen und auf der mittleren Schiene ca. 60 Minuten backen.
10	Die eingeweichten	Pflaumen	In eine Rührschüssel geben und mit einem Pürierstab fein pürieren.
11	1cm	Frische Ingwerwurzel	Schälen und in feine Würfelchen schneiden.
12	50 g	Fetter Speck	Ebenfalls in feine Würfel schneiden und in einem Topf vorsichtig zerlassen.
13	Die ganzen	Ingwerwürfel	Zufügen und kurz bei mittlerer Hitze anschwitzen.
14	Das ganze	Pflaumenpüree	Zufügen und unter ständigem Rühren erhitzen.
15	Alle	Hähnchenbrustfilets	Aus der Auflaufform nehmen und den Bratensud durch ein Sieb in eine Rührschüssel gießen.
16	Den ganzen	Bratensud	Langsam und unter ständigem Rühren in das Pflaumenmus einrühren, kurz aufkochen.
17	Nach Geschmack mit	Salz und Pfeffer	Abschmecken.