



## Hähnchenbrust „Asia“ mit karamellisierten Schupfnudeln

### Zutaten für 4 Personen:

1/3 l	Apfelsaft
1	Limette (Saft und Abrieb)
1	Orange (Saft und Abrieb)
30 g	Ingwer
30 g	Chili
1 Prise	Salz
1 Spritzer	Grafschafter Karamellsirup (oder nach Geschmack)
4 Stück	Hähnchenbrust
750 g	fertige Schupfnudeln (TK)
2	Schalotten
40 g	Butter
	Salz, Pfeffer, Muskat

### Vorbereitung:

- Karamellsirup erhitzen und mit etwas Apfelsaft ablöschen, den Apfelsaft einkochen lassen und dann mit dem restlichen Apfelsaft aufgießen.
- Ingwer und Chili in kleine Würfel schneiden und dem Sud zufügen.
- Limetten- und Orangenabrieb und Saft ebenfalls zugeben, mit Salz würzen und einreduzieren lassen.
- ca. ½ Stunde abkühlen lassen und die Hähnchenbrust ca. 1 Stunde darin marinieren.

### Zubereitung:

- Eine Pfanne für die Schupfnudeln vorheizen.
- Die Schalotten schälen, fein würfeln und mit Butter in der Pfanne anbraten.



- Die Schupfnudeln begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Graf'schlechter Karamellsirup karamellisieren lassen.
  - Die marinierte Hähnchenbrust in Öl anbraten, anschließend in Tranchen schneiden und mit den Schupfnudeln servieren.
- GUTEN APPETIT !**