

Chicken Breast Honey Jack Daniels

Hühnerbrust der Länge nach einschneiden

½ Tranche Rohschinken und eine Käse Scheiblette reinlegen

Marinieren mit:

Marinade:

8 EL Oel

8 EL Honey Jack Daniels

2 TL Maggi

2 TL Knoblauch Flocken

gut mischen und gewürzte Hühnerbrust einstreichen (eingelegt 24 Std in den Kühlschrank)

Hühnerbrust anbraten und dann bei mittlerer Hitze (170C) im Backofen fertig garen

Restliche Marinade erhitzen, eventuell noch Honey Jack Daniels dazugeben, 2 dl Rahm begeben und abschmecken

Servieren