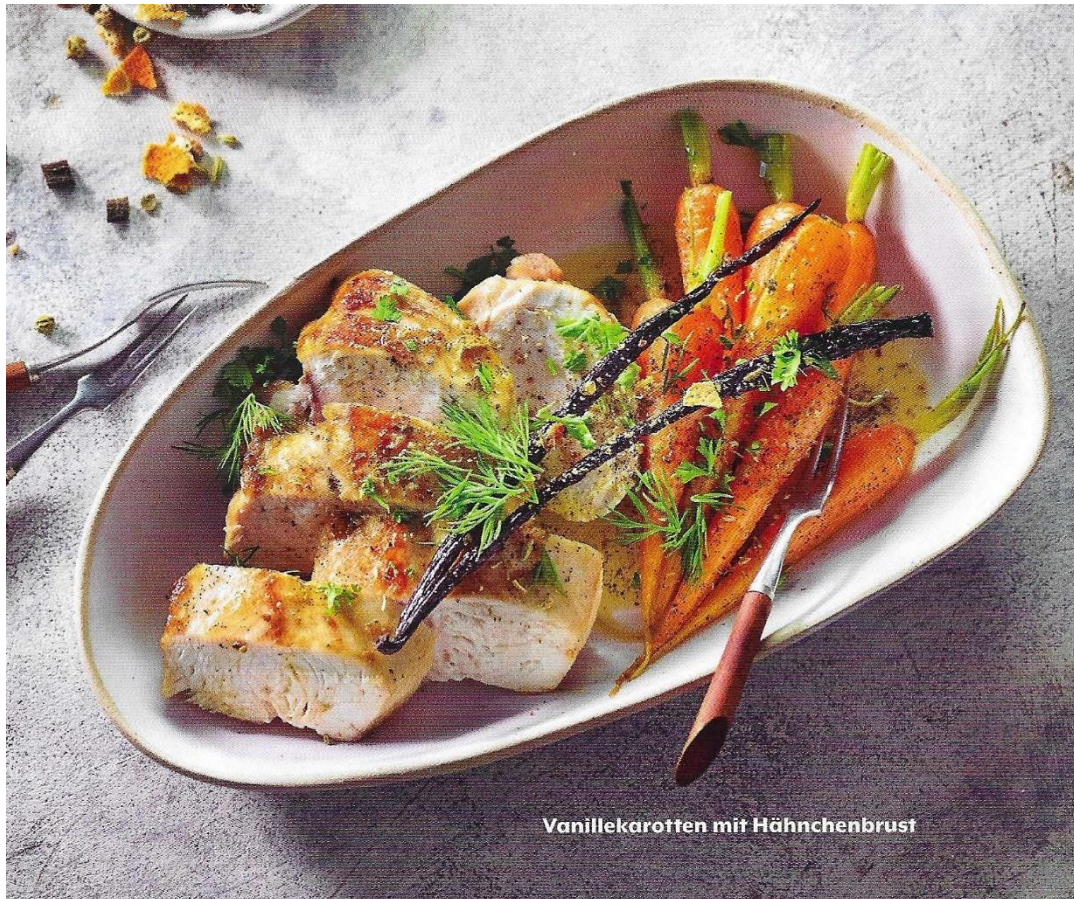


Burgunder-Pfeffer



Vanillekarotten mit Hähnchenbrust

250 g Karotten schälen und in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden – oder Babykarotten kaufen. $\frac{1}{2}$ **Vanilleschote** längs halbieren, das Mark herauskratzen. **50 g Butter** in einer großen Pfanne schmelzen, Karotten, Vanillemark und -schote zugeben, unter regelmäßigem Wenden bei geringer Hitze 15-20 Min. sanft garen, öfter mit der Butter begießen. Den Ofen auf 160 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine ofenfeste Form hineinstellen. **2 Hähnchenbrustfilets** trocken tupfen, in **1 EL Öl** 4 Min. rundum goldgelb anbraten, salzen, mit **Burgunder-Pfeffer** würzen und im Ofen 18-20 Min. fertig garen. Das Fleisch quer in 2 cm dicke Scheiben aufschneiden und mit den Karotten anrichten, mit **gehacktem Dill oder Petersilie** bestreuen.

Burgunder-Pfeffer passt auch wunderbar zum Silvaner, der einen ähnlichen Charakter hat.