

# Schokoladen-Hähnchen mit Möhren-Kartoffel-Schnee



## Zutaten (4 Portionen)

2 frische Hähnchenbrüste à 250 g  
500 g Kartoffeln  
300 g Möhren  
250 ml Hühnerbouillon  
2 EL Butterschmalz

2 EL Balsamessig („Balsamico“)  
2 EL Honig  
4–5 EL dunkler Saucenbinder  
1 EL Kakaopulver  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln und die Möhren schälen und würfeln. Zusammen in Salzwasser ca. 20 Minuten garen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Die Hähnchenbrüste halbieren, waschen, trocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin das Fleisch von beiden Seiten kräftig anbraten.
3. Die Hähnchenbrüste mit Kakao bestäuben, Balsamessig und Honig einrühren und mit Hühnerbouillon ablöschen. Die Pfanne abdecken und das Ganze 10 bis 15 Minuten schmoren lassen. Anschließend die Sauce mit Saucenbinder andicken.
4. Zusammen mit dem Möhren-Kartoffel-Schnee servieren.