

# Gin Hähnchen mit Erbs - Minz Püree

## Zutaten

Für 4 Portionen

4	Hähnchenbrüste
1 EL	Butter
2	Schalotten, fein gewürfelt
1	Knoblauchzehe, fein gewürfelt
150 g	Erbsen, gefrostete
75 ml	Hühnerbrühe (oder Gemüsebrühe)
100 ml	Gin
6	Wachholderbeeren
	Salz, Pfeffer
	Prise Zucker
3 Stängel	Minze
1 Stängel	Thymian
1	Zitronenschale

## Zubereitung

Butter erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Erbsen und Brühe zufügen und Flüssigkeit einkochen lassen. Etwas abkühlen und pürieren.

Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Minzblättchen fein gehackt unterrühren.

Hähnchenbrüste einen Tag vorher marinieren:

Im Mörser Wachholderbeeren, Salz und Pfeffer, Thymian fein zermörsern. Masse in einen Foliebeutel füllen, Gin dazugießen, etwas Zitronenschale gerieben, Hähnchen hineingeben und gut verschließen. Über Nacht ziehen lassen.

Den Grill auf 200 Grad vorheizen, die Hähnchenbrüste bei direkter Hitze von jeder Seite ca. 5 Minuten grillen.

Mit dem Erbs-Minz Püree servieren.

Guten Appetit!

