

Pouletbrüstli gefüllt mit Honig-Pfeffer-Balsamico

6	Pouletbrüstli	eine Tasche einschneiden
1	Zwiebel gehackt	
1/2	kleiner Apfel	an der Röstiraffel reiben
6	Maroni aufgetaut gehackt	
1 EL	Olivenöl	zusammen dämpfen
	Salz, Pfeffer, Cayenne	Masse abschmecken, auskühlen lassen in die Pouletbrüstli füllen, mit einem Zahnstocher fixieren
	Öl	Brüstli im heissen Öl zur anbraten, sofort auf eine Platte legen
3 EL	Honig	
1 EL	Balsamico	mischen
	Salz, Pfeffer	die Brüstli mit Honig-Balsamico einstreichen und würzen
6	Rosmarinzweige	Brüstli in eine Dampfgarschale legen, auf jedes Brüstli ein Rosmarinzweig legen
		10-15 Min. bei 100° garen
		aufschneiden, mit Beilage nach Wahl servieren