



Pouletgeschnetzeltes in Zitronen-Sauerrahm



Rahm. Aus bester
Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

Unser Tipp

Zutaten

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

600 700 g geschnetzeltes Pouletfleisch
Bratbutter oder Bratcrème
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Schalotte, fein gehackt
1 dl Weisswein oder Hühnerbouillon
1 dl Hühnerbouillon
200 g Crème fraîche
½ Zitrone, abgeriebene Schale und 1 EL Saft
1 TL Maisstärke mit 0,5 dl Weisswein oder
Wasser verrührt
½ EL Zitronenthymian- oder Thymianblättchen
1-2 EL gehackte glattblättrige Petersilie
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zitronenthymian zum Garnieren



Zubereitung

1 Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter scharf anbraten, würzen, herausnehmen.

2 Schalotte in wenig Bratbutter in derselben Pfanne andämpfen. Mit Wein und/oder Bouillon ablöschen, leicht einköcheln. Crème fraîche, Zitronenschale und -saft dazugeben, aufkochen. Angerührte Maisstärke unter Rühren zur Flüssigkeit geben. Fleisch beifügen, 4-5 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Kräuter begeben, würzen.

3 Pouletgeschnetzeltes in einer vorgewärmten Schüssel anrichten, garnieren.

Statt geschnetzeltes Pouletfleisch Pouletbrüstchen verwenden, in feine Streifen schneiden.
Dazu passen Nudeln oder Reis.