



Gschnätzlets Wunder

🕒 einfache Zubereitung

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Portion: 300 kcal, F 14 g, Kh 7 g, E 33 g

Zutaten

für 6 Personen

Bratbutter zum Anbraten

800 g Pouletbrüstli, schräg in ca. 3 mm breiten Streifen

1 TL Salz

1 dl Cognac

1 EL Bratbutter

1 Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 EL Rosmarin, gehackt

1.5 TL Paprika

0.5 TL Curry

1.5 EL Ketchup

2 dl Weisswein

3 dl Hühnerbouillon

2 EL Maizena

2.5 dl Halbrahm

Und so wirds gemacht:

1. Bratbutter im Bratopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, würzen.
2. Alles Fleisch in den Bratopf zurückgeben, heiss werden lassen. Cognac darüber giessen, anzünden, ca. 1 Min. flambieren. (Achtung: nicht unter dem eingeschalteten Dampfzug flambieren!) Pfanne kurz zudecken. Fleisch herausnehmen.
3. Bratbutter im selben Bratopf warm werden lassen.
4. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Rosmarin und alle Zutaten bis und mit Ketchup begeben, kurz mitdämpfen.
5. Wein dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Auf die Hälfte einköcheln, Bouillon dazugiessen.
6. Maizena mit Halbrahm anrühren, unter Rühren dazugiessen, unter ständigem Rühren aufkochen. Fleisch in die Sauce geben, nur noch heiss werden lassen.