



Hauptgang

# Poulet mit Preiselbeersauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Pouletbrust geschnetzelt
50 gr	Zwiebeln gehackt
200 gr	Champignons
1 dl	Rotwein
4-5 EL	Preiselbeerkompott
2 dl	Demi Glace
2 dl	Rahm
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Demi Glace, Rahm

In einer Pfännchen 2 dl Wasser erwärmen und einen gehäuften EL Demi-Glace begeben. Den Rahm begeben, noch einmal aufkochen und abschmecken. Danach auf die Seite stellen.

Pouletfleisch

Das geschnetzelte Fleisch in der heißen Pfanne anbraten und würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zugedeckt auf die Seite stellen.

Zwiebeln, Champignons  
Rotwein

Die Zwiebeln und die geschnittenen Champignons in die Bratpfanne geben. Andünsten und mit Rotwein (oder – wenn es sich um eine Mahlzeit mit Kindern handelt – mit Hühnerbouillon) ablöschen, das Preiselbeerkompott und die Demi Glace mit dem Rahm dazugeben.

Preiselbeerkompott

Das Fleisch dazugeben nochmals erhitzen und sofort servieren.