



## Poulet in Cidre

Vor- und Zubereitungsdauer: ca. 25 min.

Kochen: ca. 30 min.

### Zutaten für 4 Portionen:

#### Füllung:

|        |   |
|--------|---|
| 1,5 kg | Pouletteile                                 |
|        | Salz  |
|        | Pfeffer                                     |
|        | Bratbutter                                  |
| 1-2    | Zwiebeln, geviertelt                        |
| 1 dl   | Calvados                                    |
| 2 dl   | Cidre (Apfelsaft oder Most)                 |
| 2-3    | Äpfel, geschält und in Schnitze geschnitten |
| 2-3 TL | Maisstärke express hell oder braun          |
| 1      | Eigelb                                      |

### Zubereitung:

#### Schritt 1

Pouletteile mit Haushaltspapier trocken tupfen und würzen.  
In heisser Bratbutter portionenweise rundum kräftig anbraten.  
Zwiebeln beifügen und kurz mitbraten.



## Zubereitung:

### Schritt 2

Calvados darüber giessen und mit einem Streichholz anzünden, Pouletteile flambieren. Nachdem die Flammen erloschen sind, Cidre dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei kleiner Hitze zugedeckt 15 Minuten schmoren.

### Schritt 3

Äpfel beifügen und weitere 15 Minuten zugedeckt schmoren.

### Schritt 4

Fleisch, Zwiebeln und Äpfel aus der Sauce heben und zugedeckt warm stellen. Maisstärke in die Sauce streuen und aufkochen, zur gewünschten Konsistenz einkochen. Eigelb in einer Tasse mit einigen Löffeln der Sauce vermischen und unter die Sauce rühren. Sauce nicht mehr kochen. Abschmecken.