



Pouletwürfel mit Spargel und Morcheln

Vor- und Zubereitungsdauer: ca. 35 min.

Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Pouletbrüstchen, in ca. 2 cm grosse Würfel geschnitten Bratbutter oder Bratcrème
¾ TL	Salz Pfeffer aus der Mühle
100 g	Champignons, gerüstet, in Scheiben geschnitten
100 g	Morcheln, gerüstet, gewaschen, nach Belieben halbiert
250 g	grüne Spargeln, gerüstet, schräg in ca. 3 cm lange Stücke geschnitten
1	Schalotte, gehackt
1 dl	Weisswein oder Hühnerbouillon
2 dl	Hühnerbouillon
1 dl	Vollrahm
1 TL	Maisstärke
2 EL	gehackter Kerbel

Zubereitung:

Schritt 1

Poulet portionenweise in Bratbutter anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons und Morcheln ebenfalls in Bratbutter anbraten.



Zubereitung:

Schritt 2

Die Spargeln dazugeben und 3-4 min. mitbraten. Anschliessend die Hitze reduzieren, die Schalotte beifügen und andämpfen lassen.

Schritt 3

Bratsatz mit Wein oder Bouillon ablöschen und auf die Hälfte einköcheln lassen. Im Anschluss die restliche Bouillon beifügen. Rahm und Maisstärke verrühren, dazugiessen und alles aufkochen lassen. Poulet, Pilze, Spargeln und Kerbel dazugeben, nochmal erhitzen und anschliessend servieren.

Dazu passen Bratkartoffeln oder Nudeln.