



Poulet Ragout mit Bärlauch

Vor- und Zubereitungsdauer: ca. 30 min.

Zutaten für 4 Portionen:

700 g	Pouletragout aus Brust oder Pouletschenkel Bratbutter oder Bratcrème Salz weisser Pfeffer
2 dl	Weisswein
½ Bund	frischer Bärlauch, grob gehackt
1,5 dl	Vollrahm
1 ½ TL	Maisstärke frischer Bärlauch zum Garnieren

Zubereitung:

Schritt 1

Poulet portionenweise in Bratbutter oder Bratcrème hell anbraten, herausnehmen, würzen. Alles in die Pfanne zurückgeben. Mit Wein ablöschen, Bärlauch zugeben. Zugedeckt 10 min. leicht kochen.

Schritt 2

Rahm und Maisstärke verrühren, unter Rühren zum Pouletgericht geben und aufkochen, abschmecken. Bärlauch darauf streuen, garnieren.

Tipp

Dazu passt Pilawreis, Breitbandnudel oder Kartoffelstock.

