



Pouletgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce

Zubereitungsdauer ca. 25 min

Zutaten für 4 Portionen:

600 g	Pouletgeschnetzeltes aus Brust oder Schenkel (saftiger)
1 dl	Weisswein
1 dl	Hühnerbouillon
1 TL	Salz
1 TL	Butter (weich)
20 g	getrocknete Morcheln (eingeweicht)
1 dl	Halbrahm
	Mehl
	Bratbutter
	Paprika, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Schritt 1

Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Pouletgeschnetzeltes mit etwas Mehl bestäubt und in der Bratpfanne ca. 5 Minuten anbraten.

Schritt 2

Das Geschnetzelte aus der Pfanne nehmen, mit einem halben Teelöffel Salz würzen und zugedeckt beiseite stellen.



Zubereitung:

Schritt 3

Den Weisswein und die Hühnerbouillon in die Pfanne giessen, kurz aufkochen, anschliessen die Hitze reduzieren und auf kleiner Stufe einköcheln lassen.

Schritt 4

Ein Teelöffel Mehl mit der weichen Butter vermischen und unter Rühren in die Pfanne geben. Anschliessend die eingeweichten Morcheln hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce sämig wird.

Schritt 5

Den Rahm begeben und die Sauce nochmals erhitzen (ohne dass es köchelt). Anschliessend das Geschnetzelte begeben und nach Belieben mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Dazu passen sehr gut Nudeln oder Reis.