



Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art

Vor- und Zubereitungsdauer: ca. 35 min.

Zutaten für 4 Portionen:

600 g	frisches Pouletgeschnetzeltes
30 g	Bratbutter
40 g	Schalotten, fein gehackt
120 g	frische Champignons, in Scheiben geschnitten
1 dl	Weisswein
3 dl	Bratensauce, gebunden
3 dl	Vollrahm
½	Zitrone, Saft
	Salz, weisser Pfeffer, Paprika
1 EL	Petersilie, fein gehackt

Zubereitung:

Schritt 1

Pouletgeschnetzeltes in Bratbutter heiss und nur kurz anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Schritt 2

Bratbutter mässig erhitzen. Schalotten dünsten, Champignons begeben und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen, etwas einkochen. Mit Bratensauce und Rahm auffüllen, aufkochen.



Zubereitung:

Schritt 3

Den ausgetretenen Fleischsaft beifügen, Zitronensaft dazugeben. Abschmecken, dann leicht binden.

Schritt 4

Das Fleisch in der Sauce erhitzen, aber nicht kochen! Anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp: Dazu passen Nudeln oder eine Rösti.