

POULET GESCHNETZELTES NACH ZÜRCHER ART

ZUTATEN

Für 4 Personen

600 g frische Pouletbrüstchen
Bratbutter
40 g Schalotten, fein gehackt
120 g frische Champignons,
in Scheiben geschnitten
1 Apfel, geschält, 8 Schnitze,
entkernt und in feine
Scheiben geschnitten
1 dl Weisswein
3 dl Bratensauce, gebunden (Würfel)
3 dl Vollrahm
1/2 Zitrone, Saft
Worcestersauce
Salz, weisser Pfeffer, Paprika
etwas Mehlbutter
1 EL Petersilie, fein gehackt



ZUBEREITUNG

1 Pouletbrüstchen in nicht zu dünne Streifen schneiden. In Bratbutter heiss und nur kurz anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

2 Bratbutter mässig erhitzen. Schalotten dünsten, Champignons und Äpfel begeben und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen, etwas einkochen. Mit Bratensauce und Rahm auffüllen, aufkochen. Den ausgetretenen Fleischsaft beifügen, Zitronensaft und Worcestersauce dazugeben. Abschmecken, dann leicht binden.

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

Dazu passen Nudeln oder eine Rösti.