

## POULET AM ROSMARINZWEIG MIT DIP



Mehr Geschmack mit  
Bratbutter und Bratcrème.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### ZUTATEN

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

#### Poulet:

400 g Pouletbrüstchen  
1 Eiweiss, leicht verquirlt  
1 1/2 EL Limettensaft  
2 EL Rahm  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 TL milder Senf  
1 roter Peperoncino, entkernt, fein gehackt  
3/4 TL Salz

12 Rosmarinzweige  
Mehl oder Paniermehl zum Wenden  
Bratbutter oder Bratcrème

#### Dip:

180 g Sauermilch  
2 TL flüssiger Honig  
1 1/2 EL Limettensaft  
Salz, Pfeffer



### ZUBEREITUNG

**1 Poulet:** Alle Zutaten bis und mit Senf im Cutter pürieren. Oder Poulet von Hand sehr fein hacken, restliche Zutaten bis und mit Senf darunter mischen. Peperoncino dazumischen, salzen. Nadeln in der Mitte jedes Rosmarinzweiges in der Länge von 6-7 cm entfernen. Die Poulet-Masse zwölfeln. Auf wenig Mehl oder Paniermehl zu Kugeln formen. Leicht flach drücken und bei der Aussparung um die Zweiglein wickeln.

**2 Poulet** in heisser Bratbutter bei mittlerer Hitze rundum 8-10 Minuten braten.

**3 Dip:** Alle Zutaten verrühren, würzen.

**4 Dip** in Schälchen verteilen und mit Poulet servieren.

Dazu passt Tomatensalat, Zucchini-Gemüse, Fladenbrot oder Folien-Kartoffeln.  
Statt Poulet gehacktes Rinds- oder Lammfleisch verwenden.