

## Pouletbällchen an Safransauce

### Zutaten

Zubereiten: ca. 50 Minuten

Für 4 Personen

500 g Pouletbrüstchen, 20 Minuten  
tiefgekühlt  
200 g Kalbsbrät  
1 Schalotte, an der Bircherraffel gerieben  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
2 EL Petersilie, fein gehackt  
1 TL milder Senf  
1 TL Zitronensaft  
1 TL Salz  
Pfeffer, Paprika

Sauce:

3 dl Hühnerbouillon  
3 dl alkoholfreier Apfelwein  
1 EL Butter  
¾ EL Mehl  
1 dl Vollrahm  
1 Briefchen Safran  
½ Lauchstängel, in Julienne geschnitten



### Zubereitung

1. Pouletbrüstchen fein hacken. Mit allen Zutaten bis und mit Gewürzen mischen, zu einer gleichmässigen Masse kneten.
2. Sauce: Bouillon und Apfelwein aufkochen. Aus der Poulet-Masse mit einem kleinen Glaceportionierer oder von Hand kleine Kugeln abstechen. In die knapp siedende Flüssigkeit geben, 8-10 Minuten ziehen lassen. Abgiessen, Flüssigkeit auffangen, Pouletbällchen beiseite stellen. 4 dl Flüssigkeit abmessen.
3. Butter schmelzen. Mehl beifügen, andünsten. Sud unter Rühren dazugiessen und aufkochen. Rahm mit Safran verrühren, dazugiessen, Lauch beifügen, 5 Minuten köcheln. Pouletbällchen beifügen, heiss werden lassen.
4. Pouletbällchen mit Sauce in vorgewärmten Schüsselchen anrichten.

Dazu passen Nudeln oder Reis.