

POULETBRÜSTCHEN AN ORANGENRAHMSAUCE

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

4 Pouletbrüstchen, ca. 600 g

Bratbutter oder Bratcrème

Salz

Pfeffer

1 dl Orangensaft

1 dl Bouillon

1-2 EL Grand Marnier, nach Belieben

1,8 dl Saucenhalbrahm

¼ TL Salz

Pfeffer

½ Orange, abgeriebene Schale

200-300 g Spinat-Nudeln

Orangenzesten zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1** Fleisch in der heissen Bratbutter beidseitig je 2 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, warm stellen.
- 2** Bratsatz mit Orangensaft, Bouillon und nach Belieben Grand Marnier ablöschen. Saucenrahm dazugeben, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Orangenschale würzen. Fleisch in die Sauce legen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 8-10 Minuten fertig garen.
- 3** Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen.
- 4** Nudeln, Fleisch und Sauce anrichten, garnieren.

