

Pouletbrüstli Hausfrauenart

für 6 Personen

1,2 kg Pouletbrust

Salz, Pfeffer, Paprika, 2 dl Öl

100 g Butter

100 g gehackte Schalotten

*300 g Champignons, roh
geschnitten, 200 g rohe
Apfelscheiben*

*3 dl Apfelwein, 3 dl Bratensauce,
4 dl Rahm*

etwas Zitronensaft

100 g Kräuterbutter

*frisch gehackte Petersilie und
Rosmarin*

Die Pouletbrüstchen auf Küchenpapier abtrocknen. Das Fleisch in der Pfanne in heissem Öl kurz anbraten, leicht würzen und warm stellen. In der gleichen Pfanne die Schalotten in der Butter andünsten. Champignons und Äpfel beifügen und kurz weiterdünsten. Dann mit Apfelwein ablöschen, etwas einkochen, mit Bratensauce und Rahm auffüllen und nochmals zu einer sämigen Sauce einkochen. Das Fleisch jetzt in der Sauce warm machen und die Kräuterbutter einmontieren, ohne es kochen zu lassen. Mit Nudeln oder Reis servieren.