

## POULETGESCHNETZELTES AN CLEMENTINENSAUCE



**Rahm. Aus bester Schweizer Milch.**



Produktion ohne Gentechnik

### ZUTATEN

*Vorbereitung: Fleisch 30 Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen  
Zubereitung: ca. 30 Minuten*

*Für 4 Personen*

500 g geschnetzeltes Pouletfleisch  
Bratbutter oder Bratcrème  
½ TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 dl Weisswein oder leichte Hühnerbouillon  
½ Clementine, abgeriebene Schale  
3–4 Clementinen, Saft (2 dl)  
1 TL Maisstärke  
180 g Crème fraîche  
3 Clementinen, filetiert



### ZUBEREITUNG

- 1** Fleisch in 2 Portionen in Bratbutter anbraten, würzen, herausnehmen.
- 2** Bratsatz mit Wein oder Bouillon ablöschen, auflösen. Clementinenschale und -saft beifügen. Maisstärke in wenig Crème fraîche auflösen, mit restlicher Crème fraîche zur Sauce geben, aufkochen. Clementinen-Filets und Fleisch beifügen, heiss werden lassen, abschmecken.

Dazu passt Reis.