

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.