

Startseite > Rezeptsuche

## POULETRAGOUT AN ESTRAGONSAUCE

### ZUTATEN

*Für 4 Personen*

700 g Pouletbrüstchen, in ca. 1,5 cm breite Streifen geschnitten  
Bratbutter oder Bratcrème  
Salz, weisser Pfeffer  
2 dl Weisswein  
2 Zweiglein Estragon  
1,5 dl Vollrahm  
1 1/2 TL Maisstärke  
1 EL Estragon, gehackt  
Estragon zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Poulet portionenweise in Bratbutter oder Bratcrème hell anbraten, herausnehmen, würzen. Alles in die Pfanne zurückgeben. Mit Wein ablöschen, Estragon zugeben. Zugedeckt 10 Minuten leicht kochen.

**2** Rahm und Maisstärke verrühren, unter Rühren zum Pouletgericht geben und aufkochen, abschmecken. Estragon darauf streuen, garnieren.

©2008 LE MENU