

# Pouletschnitzel an leichter Senfsauce

Für 4 Personen:

4 Pouletschnitzel  
1 Teel. Senf (Dijon)  
1 ½ Teel. grobkörniger  
Senf (Rôtisseur)  
1 ½ Essl. saurer  
Halbrahm  
Salz, Pfeffer  
1 Essl. Bratbutter  
1 ½ dl Hühnerbouillon  
1 dl Rahm  
1 Prise Zucker  
1 Essl. Estragon,  
gehackt  
Einige Estragonblätter

Die beiden Senfsorten mit dem sauren Halbrahm mischen. Die Pouletschnitzel salzen, pfeffern und rasch beidseitig in der Bratbutter anbraten. Bei kleinster Hitze etwas nachgaren lassen. Herausnehmen und warm stellen.

Den Bratenfond mit der Hühnerbouillon lösen, aufkochen und zur Hälfte einreduzieren. 1 dl Rahm zugeben und nochmals etwas einkochen. Den gemischten Senfrahm dazurühren und nur noch erwärmen, nicht mehr kochen lassen! Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Estragon abschmecken.

Die Pouletschnitzel anrichten und mit der Sauce umgiessen. Mit Estragonblättern garnieren.

Meine Tips:

- *Kefen oder grüne Bohnen passen gut dazu.*
- *Man kann Trutenschnitzel ebenfalls auf diese Art zubereiten.*

Mit dieser Sauce wird das einfache Schnitzel zu einer Spezialität. Geben Sie aber den Senf erst am Schluss zu, damit er aromatisch bleibt. Durch das Kochen wird er zu pikant und dadurch aufdringlich.

