

Piatto di gioco sbagliato

Photo coming soon

Zutaten Poulet – Pilzrahmsauce

- 4-800g Pilze: Champignons, Eierschwämmli, oder Steinpilze geputzt in Scheiben
- Rapsöl (Esslöffel), Bratbutter (ca.30g) oder Anken ca. 50g (Vollfett ich nehme Floralp)
- 1 Zwiebel gehackt
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 1-1.5 dl Weisswein
- 2-3 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Saucenhalbrahm
- 0.5 dl Vollrahm
- Salz
- Pfeffer
- einige Tropfen Zitronensaft
- 6-800g Poulet geschnetzelt
- Salz, Pfeffer und nach Bedarf Saucenbinder zum Eindicken

Zubereitung (4-5 Portionen)

1. Poulet Fleisch anbraten (bis es nicht mehr rosa ist) und mit Salz, Pfeffer und etwas 'Streu-Mi' würzen und abschmecken. Anschliessend beiseitestellen.
2. Pilze in derselben Pfanne mit Rapsöl oder Bratbutter anbraten, herausnehmen.
3. Schalotte und Knoblauch andünsten. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen.
4. Bouillon und Saucenhalbrahm dazugiessen, sämig einkochen. Poulet Fleisch und Pilze beifügen, kurz köcheln, würzen und mit einem Schuss Zitronensaft abschmecken.
5. Evtl. musst Du mit Maizena Saucenbinder etwas eindicken am Schluss.

Spezial: ohne Fleisch (Schritt 1) gibt dies eine feine Pilzrahmsauce z. Bsp. Für Spaghetti oder Polenta. Dann auf jeden Fall Anken zum Anbraten der Pilze verwenden – ergibt grossartigen Geschmack.

Tipp Beilagen: Dazu mache ich jeweils Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Maronen und frische Knöpfli. Garniert mit einem halben Pfirsich aus der Dose und ein 'Pfpuf' Rahm – köstlich!