



# *Pouletgeschnetzeltes an Clementinensauce*

aus Bruno's Küche

## **Zutaten für 2 Personen**

250 g geschnetzeltes Pouletfleisch  
Bratbutter oder Bratcrème  
¼ TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 dl Weisswein oder leichte Hühnerbouillon  
1 Clementine, abgeriebene Schale  
2 - 3 Clementinen, Saft (2 dl)  
1 TL Maisstärke  
90 g Crème fraîche  
1 Clementinen, filetiert



## **Und so wird's gemacht**

Fleisch in Bratbutter anbraten, würzen, herausnehmen.  
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.

 Meine Notizen: