

Pouletgeschnetzeltes an Clementinensauce



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.