



Gschnätzlets Wunder

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

Fleisch

Bratbutter zum Anbraten

250g Pouletbrüstli, in ca. 3 mm breiten Streifen

0.33dl Cognac

Salz

Sauce

Bratbutter

½ Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehen, gepresst

½ EL Rosmarin, gehackt

½ TL Paprika

¼ TL Curry

½ EL Ketchup

¾ dl Weisswein

1 dl Hühnerbouillon

1 EL Maizena

1 dl Halbrahm



Uns so wird's gemacht

Bratbutter im Bratopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, würzen.

Alles Fleisch in den Bratopf zurückgeben, heiss werden lassen. Cognac darüber giessen, anzünden, ca. 1 Min. flambieren. (Achtung: nicht unter dem eingeschalteten Dampfzug flambieren!) Pfanne kurz zudecken. Fleisch herausnehmen.

Bratbutter im selben Bratopf warm werden lassen.

Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Rosmarin und alle Zutaten bis und mit Ketchup begeben, kurz mitdämpfen.

Wein dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Auf die Hälfte einköcheln, Bouillon dazu giessen.

Maizena mit Halbrahm anrühren, unter Rühren dazu giessen, unter ständigem Rühren aufkochen.

Fleisch in die Sauce geben, nur noch heiss werden lassen.

Meine Notizen: