



# Marinierte Pouletwürfel

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 2 Personen

Marinade:

3 EL Bratcrème

½ Handvoll Bärlauch, gehackt oder gemörsert

wenig abgeriebene Zitronenschale

2 Pouletbrüstchen, in 2x2 cm grosse Würfel geschnitten

Salz

Pfeffer



## Und so wird's gemacht


Marinade: Alle Zutaten verrühren. Pouletwürfel beifügen, mischen.

Zugedeckt 15 Minuten marinieren.

Marinade etwas abstreifen, ohne Zugabe von Fett 5-10 Minuten braten, salzen.

Dazu passt Reis.

Frischer Bärlauch kann in einem Plastikbeutel im Kühlschrank 2-3 Tage aufbewahrt werden.

 Meine Notizen