



Herbstgeschnetzeltes mit Poulet StäHo von Thomas & Corinne

Stierle

Mengen für 10 Personen

3.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
150 g Zwiebeln	fein gehackt
50 g Bratbutter	Knoblauch und Zwiebeln in Bratbutter andämpfen
* 5.49 Stück Äpfel	klein gewürfelt Äpfel mitdämpfen
2.5 dl Apfelwein	oder Weisswein ablöschen, etwas einkochen
3.75 dl Bouillon (flüssig)	Bouillon dazugiessen, 5min köcheln
12 g Maisstärke/Maizena	4TL/10 Port
3.75 dl Vollrahm	Rahm mit Maisstärke verrühren, unter ständigem Rühren zur Sauce geben, kurz aufkochen
1.2 kg Pouletgeschnetzeltes	
100 g Bratbutter	Poulet portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, herausnehmen
1.0 g Paprika	
1.0 g Pfeffer	
1.0 g Salz	Würzen
100 g Baumnüsse	gehackt, evtl. geröstet garnieren
10 g Schnittlauch	fein geschnitten zum garnieren

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g