



Poulet-Rahmgeschnetzeltes mit Champignons von

Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Poulet	
50 g Bratbutter	Fleisch in der heissen Bratbutter rundum ca 3min anbraten.
300 g Frische Champignons	gerüstet, ev klein schneiden und dazu geben, kurz mitbraten
6.0 g Salz	1 gehäufte TL/10Port
1.0 g Pfeffer	würzen
45 g Mehl	Mehl darüber Streuen, mischen.
5.0 dl Bouillon (flüssig)	
5.0 dl Vollrahm	Mit Bouillon und Rahm ablöschen.
2.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst
50 g Senf	(grobkörnig)
1.0 Stück Zitronen	wenig Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
2.0 g Estragon	getrocknet g=EL Knoblauch, Senf,Zitrone, sowie Estragon dazugeben. Bei kleiner Hitze 5-10 min köcheln