



Poulet-Rahmgeschnetztes mit Champignons

StäHo

von Thomas & Corinne Stierle

Mengen für 10 Personen

40 g Bratbutter	
400 g Frische Champignons	gerüstet, ev klein schneiden und kurz in Butter anbraten
5.0 dl Bouillon (flüssig)	Bouillon dazugiessen, ca 5min köcheln
10 g Maisstärke/Maizena	4TL/10 Port
5.0 dl Vollrahm	Rahm mit Maisstärke verrühren, unter ständigem Rühren zur Sauce geben
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 ca 5 min köcheln
50 g Bratbutter	
1.1 kg Poulet	Fleisch in der heissen Bratbutter rundum anbraten. herausnehmen, würzen, beiseite stellen und würzen
6.0 g Salz	1 gehäufte TL/10Port
1.0 g Paprika	
1.0 g Pfeffer	würzen