

Poulet Zürichgeschnetzeltes von Véra von Däniken

Mengen für 10 Personen

4.0 EL Öl	In einer Bratpfanne erhitzen
1.0 kg Pouletgeschnetzeltes	portionenweise auf jeder Seite ca. 3' anbraten.
4.0 TL Salz	
15 g Pfeffer	gemeinsam mit dem Salz das Pouletgeschnetzelte würzen, anschliessend warm stellen. 75°C).
300 g Zwiebel	hacken. In derselben Pfanne, wie das Geschnetzelte anbraten.
4.0 dl Weisswein	Das Geschnetzelte mit dem Weisswein ablöschen. Weisswein etwas einkochen lassen.
500 g Frische Champignons	In feine Scheiben schneiden. In einer separaten Pfanne in etwas Öl anbraten. Beiseite stellen. Optional dazu servieren.
4.0 dl Rahm	
50 g Bouillion	
3.0 dl Wasser	Mit dem Rahm und der Maisstärke verrühren und dazugliessen, sämig kochen. Geschnetzeltes daruntermischen, abschmecken.