

EINFACHES POULET-GESCHNETZELTES

ZUTATEN

600 g	Pouletbrust Geschnetzeltes
1	Zwiebel, fein gehackt
1 EL	Butter oder Öl
2 EL	Mehl
2 dl	Hühnerbouillon
2 dl	Halbrahm
1 TL	Senf
1 TL	Paprikapulver
	Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Das Poulet mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
2. Butter oder Öl in einer grossen Pfanne erhitzen. Das Poulet 3–4 Minuten scharf anbraten, dann herausnehmen.
3. Die Zwiebel in derselben Pfanne 2–3 Minuten glasig dünsten.
4. Das Mehl darüberstreuen und gut verrühren.
5. Nach und nach die Bouillon dazugießen und dabei ständig rühren, damit keine Klümpchen entstehen.
6. Den Halbrahm und den Senf einrühren und die Sauce 3–5 Minuten leicht köcheln lassen.
7. Das Poulet wieder in die Pfanne geben und alles nochmals 3–4 Minuten ziehen lassen, bis das Fleisch gar ist.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Petersilie bestreuen.

Tipp: Wer mag, kann 200 g Champignons in Scheiben schneiden und zusammen mit den Zwiebeln anbraten. Das gibt dem Rahmgeschnetzeltes noch mehr Geschmack.