



Pouletgeschnetzeltes mit Eierschwämmen und gebratenem Reis

Ein schnelles, unkompliziertes Gericht das immer mundet. Pouletbrust und Eierschwämme sind beide von feinerem Geschmack und passen gut zusammen. Viel Gewürz braucht es nicht dazu: Natürlich Salz und Pfeffer, etwas frischer Thymian, für eine feine Kräuternote, und etwas Noilly Prat, der trockene Wermuth verleiht der rahmigen Sauce einen gewissen Tiefgang ohne aufdringlich zu wirken.

Die Pouletbrust sollte nicht zu fein geschnitten werden, eher wie ein kleingeschnittenes Ragoût, das Fleisch damit saftiger.

Dazu passt Reis. Ich habe einen Rest vom Pilaw-Reis mit Peperoni kurz angebraten, der schmeckt einiges interessanter als Reis, der nur aus dem Wasser gezogen wird.

Zutaten (2 Portionen)

200g	Pouletbrust
100g	frische Eierschwämme
1	kleine Zwiebel
1-2	Zweige frischer Thymian
1Tl	Senf
5cl	Noilly Prat
1dl	Hühnerbouillon
3El	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Pouletbrüstchen zu ca. 1x2cm grossen Stücken schneiden. Salzen und pfeffern und den Senf zugeben. Vermischen, damit die Stücke gleichmässig gewürzt werden. Ein paar Minuten ziehen lassen.

Eierschwämme trocken von Hand oder mit einem Tuch putzen. Grössere Stücke etwas zerzupfen. Thymianblättchen von den Stengeln abfieseln. Zwiebel fein hacken.

Marinierte Pouletwürfel in Bratbutter kurz und scharf anbraten (ca. 2-3 Minuten). Mit Noilly Prat ablöschen, kurz köcheln lassen und beiseite stellen.

Temperatur zurückstellen und die Pfanne kurz auswaschen, Bratbutter zugeben. Zwiebel, Eierschwämme und Thymianblättchen miteinander in die Pfanne geben und ca. 3-4 Minuten dünsten. Bouillon dazugießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm zugeben gut verrühren, mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken. Pouletwürfel zugeben und weitere 3-4 Minuten leicht köcheln lassen, damit das Fleisch wieder warm wird.





Pouletwürfel mit Noilly Prat





Nebenher den Pilaw bräteln lassen