



Kalte Pouletbrust mit pikantem Sauerrahm

Ein schonend zubereitete Pouletbrust ist auch kalt saftig und zart. Damit sie schön in Form bleibt wickelt man sie nach dem Braten noch warm straff in eine Folie ein und kühlt sie so über Nacht im Kühlschrank. So lässt sie sich auch ohne Schneidmaschine dünn aufschneiden. Angerichtet mit einer Sauce aus Sauerrahm, gewürzt mit Curry, Peperoni und Peperoncino gibt das eine feine, sommerliche Vorspeise.

Zutaten (2 Vorspeisen)

1 gebratene Pouletbrust (kalt), ca. 180g
6cl Hühnerbouillon
50g Sauerrahm
1/2Tl Curry mild
1 sehr kleine Knoblauchzehe
1-2cm Pfefferschote (Chili), nach Belieben
30g rote Paprika
1El glatte Petersilie gehackt
ev. Salz

Zubereitung

Paprika zu sehr kleinen Würfelchen schneiden. Pfefferschote fein hacken. Petersile hacken.

Hühnerbouillon aufkochen, Curry zugeben und die Knoblauchzehe dazupressen. Kurz köcheln lassen, den Sauerrahm zugeben und gut verrühren. Kurz köcheln lassen, damit die Sauce cremig wird.

Petersilie, Peperoni und Pfefferschote zugeben und vermischen. Nicht mehr kochen, sondern die Sauce vom Herd ziehen und auskühlen lassen.

Pouletbrust aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich fein aufschneiden und auf einem Teller anrichten, mit der Sauce nappieren.



Bouillon mit Curry

