

Pouletwürfel an Liebstockelsauce

4-Personen

Zutaten:

- 1 - kleine Zwiebel
- 1 - mittleres Rüebli
- 1 - Stück Knollensellerie
in der Grösse des Rüebli
- etwa - ½ Bund Liebstockel
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer schwarz aus der Mühle
- 600 - gr Pouletbrüstchen
- 2 - EL Bratbutter
- etwas - Paprika Edelsüss
- 2 - dl Weisswein
- 1 ½ - dl Rahm
- 1 - TL Senf



Zubereitung:

Den Backofen auf 80-Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Rüebli und den Sellerie schälen und in kleinste Würfeln schneiden. (Brunoises)

Die Liebstockelblätter hacken.

Die Pouletbrüstchen in etwa 2-cm grosse Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika würzen.

In einer Bratpfanne die Hälfte der Bratbutter kräftig erhitzen. Die Hälfte der Pouletwürfel darin rundum 2 ½ - 3 Minuten braten.

Sofort auf die vorgewärmte Platte geben. Die restliche Bratbutter wiederum kräftig erhitzen und die zweite Portion auf die gleiche Weise anbraten.

Die Pouletwürfel im 80-Grad heissen Ofen 20-30 Minuten nachgaren lassen.

Im Bratensatz die Zwiebel, die Rüebli und den Sellerie andünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen gut zur Hälfte einkochen lassen.

Senf und wenig Rahm gut verrühren, dann diese Mischung mit dem restlichen Rahm und dem Liebstockel zur eingekochten Sauce geben und noch so lange kochen lassen bis die Sauce leicht cremig bindet.

Mit Salz und Pfeffer sowie wenn nötig Liebstockel abschmecken.

Zum Servieren die Pouletwürfel mit der Sauce mischen und nur noch gut heiss werden lassen.

Auf vorgewärmte Teller servieren.

Dazu passen feine Nudeln oder Trockenreis