

# Pouletbrüstchen an Sauce Royal

Geflügel

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1½ Stunde  
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Pouletbrüstchen	g	600	900
Champignons	g	300	500
Zwiebel	St.	1	2
Öl	EL	2	3
Butter	EL	2	3
Wermut: Nolly Prat	EL	4	6
Weißwein, trocken	ml	200	300
Hühnerbrühe	ml	200	300
Sahne	ml	200	300
Stärkemehl	EL	1	1
Basilikum, frisch, gehackt	EL	2	3
Majoran, frisch, gehackt	EL	2	3
Salz, Pfeffer, Paprika			

## VORBEREITEN:

1. Zwiebel fein-, Kräuter sehr fein hacken.
2. Champignons feinblättrig schneiden.
3. Pouletbrüstchen pfeffern, salzen u. mit Paprika bestreuen.
4. Etwas Butter mit einem gestrichenen EL Stärkemehl verkneten

## ZUBEREITUNG:

1. Pouletbrüstchen in Öl und Butter rundherum gut anbraten. Herausnehmen.
2. Vorbereitete Zwiebeln und Champignons im gleichen Fett dünsten. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
3. Hühnerbrühe angießen und Pouletbrüstchen dazugeben und bei kleiner Hitze 15 Minuten schmoren.
4. Sahne und Kräuter zugeben und aufkochen lassen. Verknetetes Stärkemehl zugeben. Abschmecken.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Reis, Spätzle