



Pouletgeschnetzeltes mit Gemüse

- 3 Stk. Zwiebeln
- 2 Stk. Rübli
- 100 g Speckwürfeli
- 400g Pouletgeschnetzeltes
- wenig Öl oder Bratbutter
- 1 dl. Bier oder Weisswein
- 2 $\frac{1}{2}$ dl. Fleischbouillon
- 2 EL milder Senf
- 150 g Pfeffer-Boursin

Zwiebeln in Streifchen und Rübli in Stängelchen schneiden. Speckwürfeli ohne Fett in der Bratpfanne anbraten, herausnehmen, in eine Schüssel geben. Fleisch mit Haushaltspapier trocknen. Im Speckfett portionenweise anbraten. Erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Herausnehmen, zu den Speckwürfeli geben, Hitze reduzieren. Wenig Öl oder Bratbutter warm werden lassen. Das Gemüse andämpfen, mit Bier oder Wein ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen, Bouillon dazu giessen und zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 6 Min. weich dämpfen, event. wenig Bouillon nachgiessen. Senf und Boursin darunter rühren. Fleisch dazugeben und nur noch heiss werden lassen.

En Guetä

BEWA
Küchen