

Pouletbrust an Vin cuit Sauce*

Für 4 Personen



4 Pouletbrüste
Salz, Pfeffer

Würzen.

1 EL HOLL Rapsöl

In einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, die Pouletbrüste beidseitig während 2 bis 3 Minuten braten. Im auf 120°C vorgeheizten Ofen während 20 - 30 Minuten fertig garen.

1 dl Rotwein

Den Bratsatz ablöschen, durch ein Sieb in ein Gefäss filtrieren, auf die Seite stellen.

Sauce

10 g Butter
2 bis 3 Schalotten, gehackt

Die Butter in der Pfanne schmelzen und die Schalotten darin dünsten

2 dl Rotwein
1 dl Hühnerbouillon

Ablöschen.
Zur Hälfte einkochen lassen (1.5 dl).

Beiseite gestellter Bratensatz

Beifügen, evtl. filtrieren, um die Schalotten zu entfernen.

0.8 bis 1 dl vin cuit

Beifügen und bei geringer Hitze kochen lassen, bis die Sauce sämig ist.
Abschmecken.
Etwas Sauce auf die Teller verteilen und die Pouletbrust darauf anrichten. Den Rest der Sauce separat dazu servieren.

Bemerkungen:

Die Pouletbrüste durch Trutenbrust, Kalbs- oder Schweinplätzli ersetzen.

* *Vin cuit* = Birnendicksaft, Biresaassa

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps und Tricks** » finden Sie auf www.grangeneuve.ch/hauswirtschaft

Rezept "GrangeNews" – Ausgabe Nr. 90 – Dezember 2017

