



Hauptgang

Pouletgeschnetzeltes à la Vigneronne

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

400 gr	geschnetzeltes Pouletfleisch
200 gr	Hühnerleber
2 dl	Vollrahm
150 gr	Weisse Trauben
1	Zwiebel
1 dl	Marsala (oder Weisswein)
1 1/2 dl	Hühnerbouillon
1 1/2 TL	Zucker
1/2 TL	Zimt (für das Mehlgemisch)
1/4 TL	Zimt (für die Sauce)
3/4 TL	Salz
1/2 TL	Maizena
3 EL	Mehl
1 TL	Majoran, frisch und fein geschnitten
	Bratbutter
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung**Vorbereitung**

Backofen auf 70 bis 80° vorheizen.
Die Hühnerleber zerkleinern (sehnige Teile entfernen)

Mehl, 1/2 TL Zimt, Salz sowie Pfeffer

Zimt, Salz und Pfeffer mit dem Mehl mischen

Zubereitung

Pouletfleisch sowie Leber mit Haushaltspapier trockentupfen
und im Mehlgemisch wenden.

Bratbutter

In heisser Bratbutter kurz anbraten, herausnehmen und im
vorgeheizten Ofen warmstellen.

Zwiebeln und Majoran

In derselben Pfanne andämpfen.

Marsala (Weisswein), Hühnerbouillon

Mit der Flüssigkeit ablöschen.

1 1/2 TL Zucker, 1/4 TL Zimt

Zucker und Zimt begeben, abschmecken und ca. auf die
Hälfte einkochen.

Rahm mit Maizena

In den Rahm das Maizena verrühren und das Gemisch der
Sauce begeben.

2 - 3 Minuten köcheln lassen.

Warmgestelltes Fleisch und Trauben

Fleisch und Trauben der Sauce zugeben und nur noch
warm werden lassen.