



REZEPT - SERVICE

Pouletbrust mit Rosmarin Süsswein

ZUTATEN für 4 Personen

- 4 Stk. Pouletbrüstchen
- 2 EL Bratbutter
- 4 Zweige Rosmarin
- 2 fein gehackte Schalotten
- 1 dl Süsswein
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

1. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die Pouletbrüstchen auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und goldbraun anbraten. Die Pouletbrüstchen aus der Pfanne nehmen und mit dem Rosmarin belegen und mit einem Faden befestigen. Danach im Ofen auf 75°C warm stellen.
2. In der Bratpfanne die Schalotten andünsten, mit dem Süsswein ablöschen und leicht einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die warm gestellten Pouletbrüstchen mit der Sauce übergiessen.
3. Für die Wahl eines Süssweines ist die Beratung eines Weinhändlers sicher hilfreich. Auf jeden Fall, muss es kein teurer Süsswein sein. Es sind auch gute Weine aus dem Sauternes Gebiet unter Zwanzig Franken zu kaufen, zum Beispiel: Chateau Lange-Reglat Sauternes (3.75cl). Servieren Sie zu diesem Menü denselben Wein.
4. Als Beilage empfehlen wir Wildreis