



Pouletgeschnetzeltes an Calvados-Schnittlauch- Sauce

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

2 süssliche Äpfel, z. B. Gala
1 EL Rosinen
4 EL Calvados oder Apfelwein
1 Schalotte
600 g Pouletgeschnetzeltes
Salz, Pfeffer
2 EL HOLL-Rapsöl
1 EL Mehl
2 dl Hühnerbouillon
2 Bund Schnittlauch
100 g Crème fraîche

1. Äpfel halbieren, samt Schale klein würfeln. Mit Rosinen und Calvados mischen.

2. Schalotte hacken. Poulet mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Fleisch darin ca. 5 Minuten anbraten. Apfel-Rosinen-Mischung samt Calvados und Schalotten daruntertermischen. Alles mit Mehl bestäuben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen und aufkochen. Bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

3. Schnittlauch fein schneiden. Crème fraîche unter das Fleisch mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch darüberstreuen.

ZUBEREITUNG ca. 25 Minuten
 + ca. 10 Minuten köcheln lassen
Pro Person ca. 33 g Eiweiss, 22 g Fett,
 13 g Kohlenhydrate, 1750 kJ/400 kcal



SCNITTlauch AUS DER REGION WAADT

Schnittlauch oder Petersilie? Basilikum oder Koriander? Wer über die Kräuterpolder der Jardins d'Oron spaziert, muss sich nicht entscheiden. Ganze 27 Kräutersorten baut Betriebsleiter Manuel Artho mit seinem Team von April bis Oktober an. Und so unterschiedlich die Geschmäcker von Schnittlauch und Petersilie auch sind, eines haben die Kräuter gemeinsam: Sie werden in Handarbeit geerntet.



MANUEL ARTHO