

Pouletbrüstchen in Erdnuss-Sauce

Fleisch: 4 Pouletbrüstli, 1 TL Salz, 1 EL Speisestärke, 1 Chilischote, 4 EL Bratbutter.

Sauce: 1 Zwiebel, 1 rote Peperoni, 100 g Erdnussbutter, 2 EL Essig, 2 EL Sojasauce, 1 dl Geflügelbrühe, 1-2 EL Speisestärke, etwas kaltes Wasser, 4 cl trockenen Sherry, Salz und Pfeffer.

4 Pouletbrüstli unter fliessendem Wasser waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. In gleichmässige Würfel schneiden. Gründlich salzen und mit 1 EL Speisestärke bestäuben. 1 Chilischote entkernen und fein hacken. Bratfett in einer Pfanne erhitzen und die gehackte Chilischote dazugeben. Die Pouletwürfel dazugeben und bei starker Hitze unter ständigem Rühren rundum anbraten. Herausnehmen und warm stellen.

1 Zwiebel schälen, 1 Peperoni waschen, beides in Scheiben schneiden und in Bratfest glasig dünsten. 100 g Erdnussbutter unterrühren. Mit 2 EL Essig, 2 EL Sojasauce und 1 dl Geflügelbrühe auffüllen. 1-2 EL Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, beigeben und rühren. Die Sauce mit 4 cl trockenem Sherry aromatisieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Pouletfleisch zur Sauce geben, nochmals heiss werden lassen und dann sofort mit Reis servieren.