

## POULET-BLANQUETTE



Rahm. Aus bester  
Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

#### Sud:

1 l Hühnerbouillon  
1,5 dl Weisswein oder alkoholfreier Apfelwein  
1 Zwiebel, mit 1 Lorbeerblatt und  
2 Gewürznelken besteckt  
1 kleiner Lauchstängel, gerüstet, in Stücke  
geschnitten  
1-2 Rüebli, gerüstet, in Stücke geschnitten  
2 Rosmarinzweige

700 g Pouletbrüstchen, in ca. 3,5 cm grosse Würfel  
geschnitten



#### Sauce:

25 g Butter  
3 EL Mehl  
5 dl zubereiteter Sud  
1,8 dl Saucenhalbrahm  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

2 EL Pinienkerne  
Butter zum Dämpfen  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
8 schwarze Oliven, entsteint, in Streifen  
geschnitten  
2 EL gehackte Petersilie

### ZUBEREITUNG

**1 Sud:** Bouillon und Wein aufkochen. Zwiebel, Lauch, Rüebli und Rosmarin dazugeben, 10 Minuten köcheln. Poulet beifügen, knapp unter dem Siedepunkt 7-8 Minuten ziehen lassen, herausnehmen. Sud absieben, 5 dl auffangen.

**2 Sauce:** Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Mehl beifügen, dünsten. Sud unter ständigem Rühren dazugeben, aufkochen. Saucenrahm beifügen, würzen.

**3** Pinienkerne ohne Fett rösten. Butter dazugeben. Knoblauch, Oliven und Petersilie darin andämpfen.

**4** Poulet zur Sauce geben, nur noch kurz erhitzen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, Oliven-Mischung darübergeben.

Dazu passt Polenta oder Reis.