

Pouletschnitzel an Pfeffersauce



Hauptgang für 4 Personen

Einkaufsliste

- 4 Pouletbrüstchen**
ca. 150 g
- 4 Zweige Majoran**
- 4 Scheiben Schinken**
Salz
Pfeffer
Bratbutter
Zahnstocher
- 1,5 dl Noilly Prat**
- 1,5 dl Weisswein**
- 2 EL grüne Pfefferkörner**
- 2 dl Rahm**
Butter
Mehl
- 40 g geriebener Sbrinz**

Vorbereiten

- a 2 Esslöffel grüne Pfefferkörner 2 h in warmes Wasser einlegen und aufweichen lassen.
- b Pouletbrüstchen waagrecht der Länge nach halbieren.
(ev. vom Metzger machen lassen)

Zubereiten

- c Die halbierten Pouletbrüstchen auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
- d Die Majoranblättchen von den Zweigen zupfen und auf die geschnittene Seite der Pouletbrüstchen verteilen.
- e Die Schinkenscheiben halbieren und auf die geschnittene Seite auf die Majoranblättchen legen und mit Zahnstocher fixieren.
- f In einer Bratpfanne Bratbutter erhitzen und die Pouletbrüstchen darin auf jeder Seite ca. 30 Sekunden kurz anbraten und anschliessend in eine feuerfeste Gratinform legen.
- g Den Bratensatz mit 1,5 dl Noilly Prat und 1,5 dl Weisswein auflösen und aufkochen.
- h Die aufgeweichten Pfefferkörner warm abspülen, mit einer Gabel zerdrücken und in die Sauce geben.
- i Die Sauce ca. zur Hälfte einkochen, 2 dl Rahm begeben und nochmals etwas reduzieren.
- k 1 EL Mehl mit wenig Milch anrühren und in die warme Sauce geben.
- l Nochmals aufkochen und ev. abschmecken nach belieben.
- m Die Sauce über die Pouletschnitzel in der Gratinform verteilen und alles mit 40 g geriebenem Reibkäse nach Wahl bestreuen.
- n Soweit kann alles vorbereitet werden. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- o Die Pouletschnitzel auf der 2. Rille von unten bei 180 Grad ca. 8 Minuten überbacken.
- p Am Schluss noch ca. 5 Minuten bei 200 Grad mit der Grillstufe knusprig fertig überbacken und dann sofort servieren mit den Beilagen.