



Himbeer Delikat Essig

Pouletbrüstli

Rezept

Zutaten

2 Pouletbrüstli

2 Zehen Knoblauch, gehackt

1/4 EL Thymian, fein gehackt

1/8 TL Tafelsalz

1/8 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 EL Butter

2 dl Hühnerbouillon

1/2 EL Himbeer Delikat Essig

Zubereitung

1. Zuerst die Pouletbrüstli zwischen Frischhaltefolien flach klopfen.
2. Knoblauch, Salz, Thymian und Pfeffer zusammenmischen und die Brüstli mit einem Pinsel bestreichen.
3. Die Pouletbrüstli in Butter etwa 5 bis 8 Minuten leicht anbraten,
4. herausnehmen und etwas ruhen lassen.
5. Gleichzeitig den Bratensatz mit Hühnerbouillon ablöschen und diese einkochen.
6. Von der Hitze entfernen und den Himbeer Delikat Essig einrühren.
7. Wenn Sie mögen, können Sie dieser Sauce noch ein paar Butterflocken beigeben.
8. Die Pouletbrüstli kurz in der Sauce schwenken und sofort servieren

Schmeckt ausgezeichnet mit etwas Basmatireis, oder einfach in Streifen geschnitten auf einem knackigen Nüssli-Salat (Feldsalat).